



あんぽ柿乾燥へのヒートポンプ除湿乾燥システム導入

事例
5

この工場では、あんぽ柿の乾燥を天日干しによって行っていたのですが、天候不順などにより、変色や腐敗が多く発生したり、乾燥に時間がかかるなどの問題がありました。

そこで、ヒートポンプ式除湿乾燥システムを導入し、品質の向上と加工期間の短縮を図りました。この除湿乾燥システムは、室内に乾燥空気を循環させ、柿の水分を徐々に蒸散させるもので、途中で手もみ作業(渋抜き)を入れながら、加工期間を約1週間と従来の4分の1以下に短縮することができました。また、雑菌の繁殖も抑制できるほか、鮮やかなアメ色と柔らかな食感を作り出すことにも成功しました。

改善効果

- ▶ 独自の手法とムラのない除湿乾燥で乾燥空気を循環させるため均一な製品に仕上がし、製品自体の日持ちも従来よりも長くなりました。
- ▶ 従来の天日干しに比べて、乾燥期間も短縮できるうえに、製品管理や出荷調整が容易になりました。

設備概要

- ▶ 除湿機 13.5kW
- ▶ 送風ファン 0.75kW

