



遠赤外線利用による昆布の二次乾燥装置導入

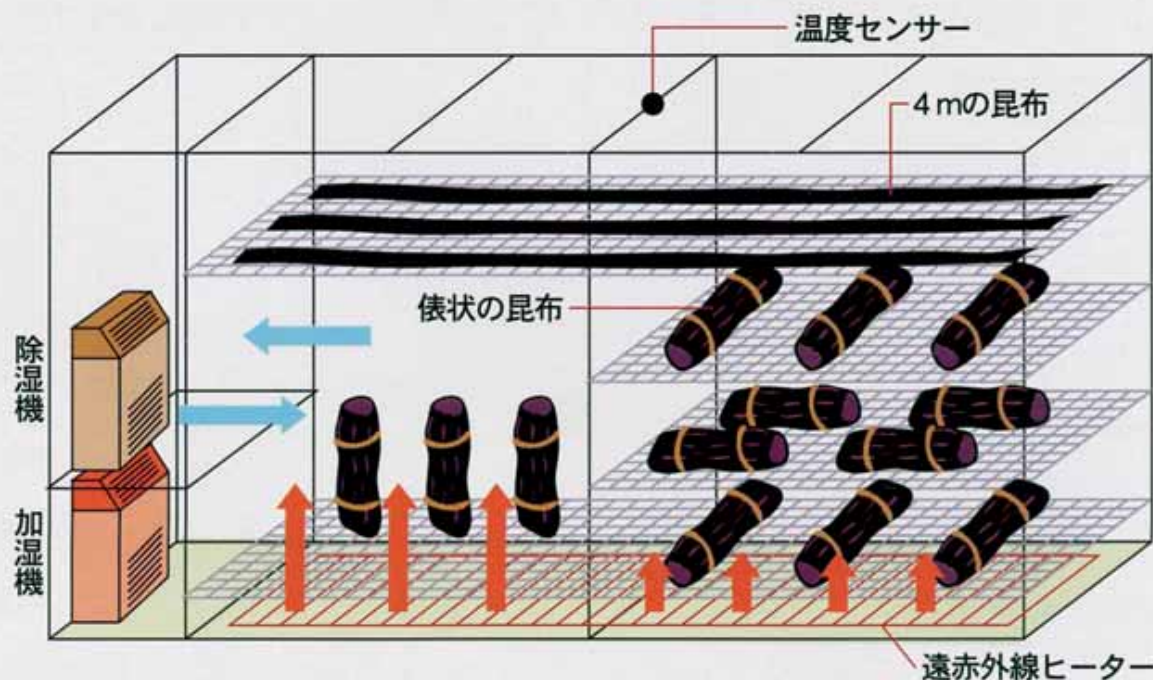
事例
7

この加工場では、昆布の製造・出荷をしています。これまでの昆布乾燥は天日乾燥で6~7割方を乾燥させ、その後結束してから、翌日以降天日による二次乾燥をする方法が主体でした。

しかし、天候不順などにより二次乾燥の作業が3~4日程度遅れると、白い粉が発生し、品質低下の原因となっていました。そこで、遠赤外線加熱による昆布二次乾燥装置を導入し、作業の効率化と品質向上を実現しました。

改善効果

- ▶ 昆布の芯から乾燥させるので、品質が均質化し、グリコーゲン効果により良質な乾燥が可能になりました。
- ▶ 除湿・加湿機の機能取り付けにより、天候・気温に左右されることなく24時間無理なく二次乾燥ができるようになりました。
- ▶ 昆布の乾燥状態を自由に調整できるため、製品の品質が向上しました。
- ▶ 遠赤外線による殺菌効果で衛生的です。



設備概要

- ▶ 遠赤外線ヒーター 1.15kW
(910mm×1,970mm×2枚 320W/m²)
- ▶ 除湿機(加湿機) 0.40kW

遠赤外線ヒーターの断面図

