

Super Dry-Heater



■ ■ ■ 遠赤外線フーズドライヤー ■ ■ ■

美味しい丸ごと乾燥
未来をつかめ六次産業化への挑戦！！



アグリヒーターから食品乾燥、融雪まで電気式遠赤外線ヒーターの製造会社

東洋興産株式会社 マルチヒーター事業部

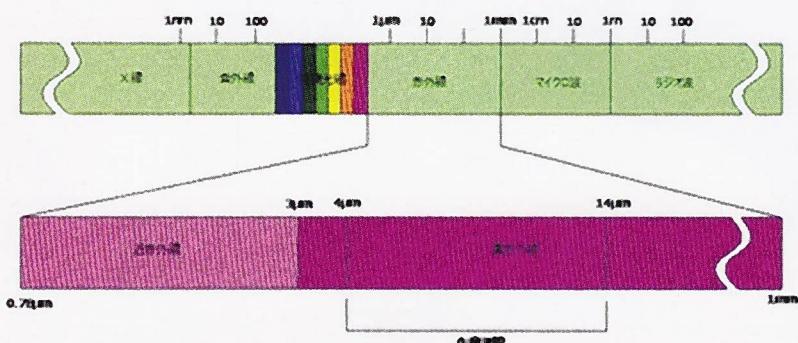
■ 酵素を壊したくない！！

農産品の栄養価、風味、色調の大半は各種酵素が司っています。乾燥温度が38°C以上になるとこの酵素が破壊されていきます。*Super Dry-Heater*（スーパー・ドライヒーター）は38°C前後の低温域で遠赤外線を放射する波動により水分の微粒子化（水の活性化）を促し、減圧雰囲気の庫内環境のもと、水分の蒸散作用を促進し栄養価、食味、色調をそのままに乾燥することを実現しました。



- 栄養がしっかりと保存出来ます。
- 甘味、塩味、辛味、苦味、酸味等の風味を凝縮。
- 自然の色調を壊しません。
- 調理時の戻し時間が早い。
- 旬の保存と多用な6次化素材となります。

■ 遠赤外線とはどんな光？？



太陽の光には目に見える光（可視光線）の外側に物を温める赤外線という領域があります。特に3μm付近は水分子を振動（共振）させ温める特性があります。

また、3μm～14μm付近を生育光線と呼び生物にとても有用な光と言われています。当乾燥機は正にこの範囲の遠赤外線を電気的に放射し乾燥を促します。

■ 蜂蜜の糖度を上げたい！！



ヒーターパネルから放射される遠赤外線が樹脂容器を通して蜂蜜内部にある水分子にあたります。

遠赤外線の持つ固有の波長が水分子を振動させます。（共振作用）するとその振動によって分子間で摩擦が生じ、熱を帯び一部では分子間の結合が外れ大きな塊だった水が小さな塊へと変化し、空気中に蒸散していきます。

■ 蜂蜜の糖度UP 色の変化はほとんど見られない！美味しい！！



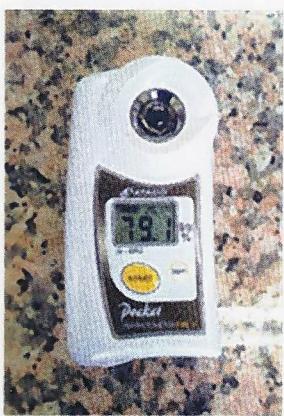
1. 樹脂容器に蜂蜜を入れる



2. 作業前糖度の検査



3. 容器を乾燥機に入れる



4. 経過時間毎に糖度の確認を行い目標糖度に達したら作業完了

作業手順

1. 一斗缶から樹脂容器（広口注ぎ口コック付）に移しかえる。
2. 作業前糖度の確認を行い、容器蓋は外したまま乾燥機に入れる。乾燥機扉を閉め電源を入れる。
3. 1日に数回、蜂蜜の攪拌を行う。時間は厳密でなくとも構わない。これにより蜂蜜内部の水分が平均して蒸散する。
4. 作業前蜂蜜の糖度にもよるが1日～3日程度で糖度が7.9度以上に改善される。

■ 農水産物乾燥例

野菜

大根、人参、芋類、ねぎ、ごぼう
小松菜、ほうれん草、キャベツ etc



写真1 明日葉乾燥状況

果物

柿、りんご、ぶどう、いちじく
マンゴー、ブルーベリー、梨 etc



写真2 明日葉粉末加工

山菜

行者にんにく、せんまい、葉わさび
たらのめ、ふきのとう etc



写真3 切り干し人参

海産物

わかめ、昆布、ひじき、ほたて貝
いか、アワビ、なまこ etc

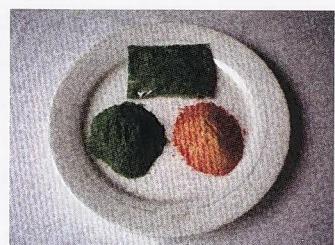


写真4 粉末

きのこ

椎茸、舞茸、きくらげ、しめじ
えのき etc

薬草

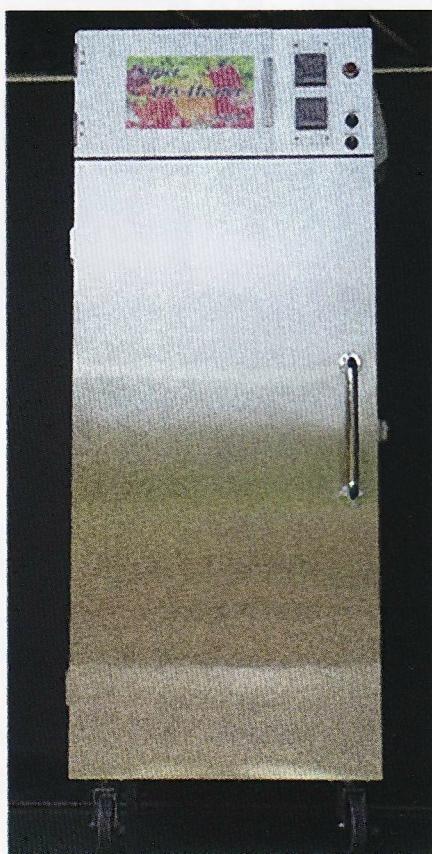
ウコン、ハーブ、桑の葉、笹の葉
茶葉、紅花、せんぶり etc

■ 製品 / 仕様

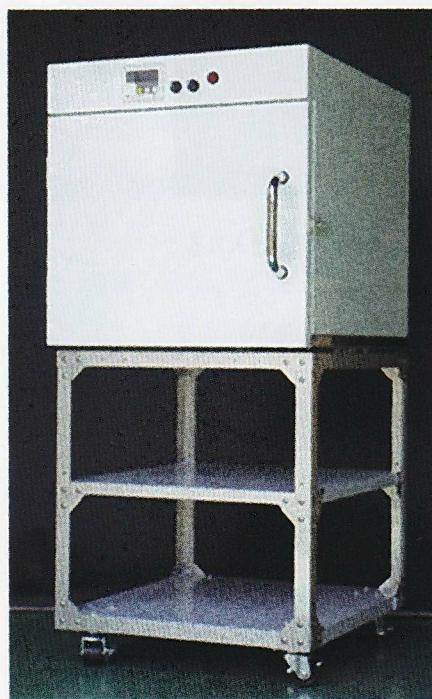
産学共同開発電気式遠赤外線ヒーター

特許第4625966号

AS10-F



A5-H



型 式	A S 1 0 - F	A 5 - H
電 源	单相交流 200 V	单相交流 100 V
定格電力	1.8 kw	0.82 kw
寸 法	W750×L880×H1870	W690×L780×H700
本体重量	150 kg	90 kg
トレー収納数	10枚	4枚
乾燥方式	電気式遠赤外線低温乾燥	電気式遠赤外線低温乾燥
制御方式	マイコン制御	マイコン制御
本体仕様	ステンレス鋼板 硬質ウレタン一体形成	外装焼付塗装 内装ステンレス製

- ※ 安全にご使用いただくために、ご使用前に説明書をよくお読みになり正しくお使い下さい。
- ※ 作業環境が高温・多湿状態並びに低温状態ですと本製品の乾燥能力が低下しますのでご注意下さい。
« 作業環境 » 室温 10 °C以上 28 °C以下 湿度 60%以下であること。
- ※ 乾燥物や作業環境については弊社担当迄ご相談下さい。
- ※ 外観・仕様等は予告なく変更することがあります。

2015.9 作成

製造元：東洋興産株式会社

〒989-3123 仙台市青葉区錦ヶ丘 6-7-10

TEL 022-392-8030 / FAX 022-392-8032

E-mail : ecostone@ninus.ocn.ne.jp

URL : http://www.toyokosan.jp/