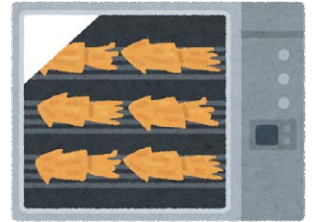


賞味期限の延長 しませんか? ~乾燥機編~



乾燥品とは?

生鮮食品を天日または温風、凍結などによって水分を減少させ、乾燥状態にした食品類のことを指します。その歴史は非常に古く、日本人にとっては身近な保存方法の一つで現在も様々な食品が乾燥加工されています。天日乾燥をはじめとする従来の方法では天候や気候、湿度、黄砂など、環境によって生産性が大きく左右される問題がありましたが、近年は乾燥機を使用することで安定した生産が可能となっています。



乾燥品の メリット

- 変形品・傷モノの農産物の規格外品を活用
- 乾燥機により誰でも簡単に加工できる
- 輸送や保存にかかるコストが安くなる
- 麺・パン・フッキー・ふりかけ・スープなど乾燥した食品を粉末にすることにより用途は無量大
- 国内の生鮮品で加工したドライフルーツは希少価値が高く(ほぼ100%輸入品)、従来より高単価での販売が可能
- 2週間~1年程度の長期販売が可能
- 味が凝縮され、食物繊維など栄養分を多く吸収(例:切干大根)
- チップ化・粉末(パウダー)化が可能(※別途粉碎機が必要です)

もっと気軽に、簡単に! こんな用途に乾燥機

健康食品

栄養価が高いと言われる皮や種なども乾燥して粉末にすることで食べやすくなり、少量でも多くの栄養素を摂取可能に。



洋菓子

セミドライフルーツ・ラスクなど、様々な商品に。食感のコントロールや安定した生産が可能です。



和菓子

かりんとう饅頭や甘納豆、寒天菓子、干菓子など、作業工程で乾燥を必要とする商品の品質均一化や、作業時間の短縮に。



海産物

鮮度が短く、輸送・保存コストがかかる海産物も、温風乾燥で干物・一夜干しなどに加工することで保存期間の延長に。



農産物

規格外品などの有効活用でフードロス削減に。乾燥させることで菌やカビの繁殖を抑え、長期保存が可能に。旬の美味しさや栄養分をぎゅっと凝縮します。



畜産物

安心・安全・安定の乾燥機なら、近年人気のジビエ製品やペットフードの乾燥にも対応。犬・猫・鳥・鶏・うさぎ・豚・馬など様々なペットフードの商品開発に。



茶関係

自社農園等で栽培されたハーブや菓草を乾燥させてハーブティや健康茶に。低温の温度設定により、色味・風味の変化が少ない加工が可能です。



乾燥機を使うことで 見えてくる可能性



- B品などの変形品や傷物の農産物の規格外品の有効活用や原料の再利用による仕入れコストの削減
- 乾燥による付加価値をつけた商品開発など可能性は無限大
- 安定乾燥による作業時間の短縮化・効率化
- 商品の乾燥具合の均一化による、安心・安全・安定した商品作り
- 水分活性値をコントロールすることで、菌・カビを抑制し賞味期限を延長

賞味期限延長・フードロス削減によりSDGsに向けた取り組みはいかがですか？



プチミニⅡ

処理量：2kg(プチミニⅡトレイ4枚)



E-3H

処理量：6kg(ハーフトレイ3枚)



E-7H

処理量：14kg(ハーフトレイ7枚)



E-20H

処理量：40~70kg(ハーフトレイ20枚)



E-30H

処理量：60~105kg(ハーフトレイ30枚)

※処理時間については製品によって異なりますのでご相談ください

マイラボ食品検査センターでは、賞味期限設定の検査業務を行っています。乾燥品に合わせたフィルムをご検討の際には、合わせてご相談ください。

 **マイラボ食品検査センター**



公式サイト



別注品のデザイン企画提案、
包装設計のご提案も弊社にお任せください。

 **ACT DESIGN CLINIC**



●チラシに関するお問い合わせは…