

大紀産業

省エネ向上 食品乾燥機

食品乾燥機製造の大紀産業(岡山市北区清心町)は、野菜や果物の新型電気乾燥機を開発した。温風の吹き出し口を左右の側面に取り付けて乾燥むちをなくするとともに、省エネ性能を高めて仕上がりまでの時間を10%、消費電力を15%それぞれ削減した。農業法人や食品加工業者向けに3月1日から販売を始める。(岡崎創史)



新型の電気乾燥機。左がホワイト塗装の標準型、右がステンレス製の全自動型

乾燥野菜やドライフルーツは規格外の農産物を有効活用できる手段とあって、近年注目を集める。そのための食品乾燥機は天日干しより所要時

国内メーカー初

間が短く、カビの発生リスクが小さいため需要が伸びているという。一度に最大60kgを乾燥できる中型機種をリニューアルした。幅87cm、高さ170cm、奥行き130cm。内部に60cm四方のトレイを30枚収容する。通常、素材の色や栄養素を損なわないよう、40〜50度の低温でじっくり乾燥させる。

左右側面から温風

片側から温風を出す従来機は、吹き出し口からの距離によって農産物の乾燥具合に偏りが生じ、全てを完全に乾燥させるのに時間がかかった。新型機では温風を左右から当てることで乾燥時間を短縮。ヒーターの形状を見直し、熱効率を向上させ、消費電力も抑えた。試験を繰り返し、温風を全体にバランス良く行き渡らせることができたという。同社によると、左右の側面から温風が吹き出す方式を採用したのは国内メーカーで初めて。温度と乾燥時間を使用ごとに入力する標準型と、最大30種類のプログラムから選択する全自動型を用意。ホワイト塗装を施したタイプと、水洗いできるステンレス製がある。価格は110万〜220万円。合わせて年間100台の販売を目指す。安原宗一郎社長は「機能向上によって顧客の負担軽減を図るとともに、フードロス削減につながることを期待したい」と話す。このほか、個人農家向けの



乾燥機内部には温風の吹き出し口が左右の側面にいくつもあり、乾燥むちを防ぐ