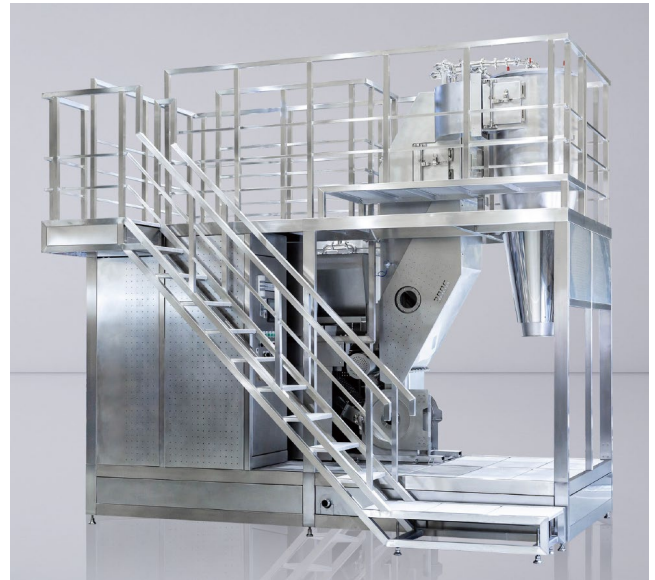


アップサイクルの取組み事例（未利用食材の活用）

（ASTRA FOOD PLAN 株式会社様）

従来乾燥技術では、コストと量産性の課題で難しかった食品ざんさの粉末化が、新開発の「過熱蒸煎機」で可能に。

圧倒的なスピード、低コスト、高栄養で食品ざんさや規格外農作物を高付加価値パウダーにアップサイクルします。



連続式乾燥殺菌装置「過熱蒸煎機」

1 スピード乾燥

加熱時間は約5秒。
食品へのダメージは最小限です。

2 低コスト

フリーズドライなど他の乾燥装置に比べてイニシャルもランニングも低コストです。

3 高い殺菌力

過熱水蒸気の持つ高い熱エネルギーにより、高い殺菌力を有します。

4 ボイラーレスの過熱水蒸気

ボイラー設備不要の特許技術を搭載しています。

5 栄養価の損失が少ない

過熱水蒸気により、熱風中の酸素濃度を下げ、栄養価の損失を抑えます。

6 おいしさアップ

原料のえぐみや臭みを軽減し、甘味が増します。

7 連続運転で優れた生産性

連続供給・排出、またセラミックボールによるドラム内の攪拌により効率よく処理できます。

8 洗える

シンプルな構造で丸洗い可能です。オプションで自動洗浄機能もあります。

フリーズドライと過熱蒸煎機の比較

	フリーズドライ	過熱蒸煎機
乾燥時間	24時間以上	5～10秒
生産性	バッチ式で効率悪い	連続式でライン化が可能
殺菌	不可	可能
コスト	イニシャル・ランニング共に高い	イニシャル・ランニング共に低い
風味	良好	フレッシュな風味

乾燥
殺菌
同時に処理



ASTRA FOOD PLAN 株式会社





幕張メッセ「フードテックジャパン」12月7日～9日出展中



【問い合わせ】



ASTRA FOOD PLAN株式会社 埼玉県富士見市鶴瀬東1-10-26

049-293-2654 URL: <https://www.astra-fp.com/>



【資料作成】一般財団法人食品産業センター