

食品用減圧乾燥機



食品用減圧乾燥機

アズワン(株)製

真空乾燥機 AVO-250-NSD

平成26年度導入

【主な用途・仕様】

食品の乾燥加工では加熱温度や減圧度といった加工条件により外観、風味、食感等の品質が大きく変化します。食品の特徴を生かした乾燥品に加工するにはこれらの条件検討が欠かせません。

本装置は加熱温度と減圧度を制御しながら食品を乾燥するものです。減圧環境下で試料を目的温度に加熱調節するために、庫内にシースセンサーを有し、試料温度をモニタリングしながら過加熱を加えることなく乾燥する事が可能です。

また、減圧度を調節することで食品内部に調味液を浸透させるような浸透試験にも利用できます。効率よく浸透させるための条件検討や、試作開発にもご利用いただけます。

庫内容量：15L

温度設定範囲：40～220℃

到達真空度：付属アスピレーターの使用水温に依存

(参考) アスピレーター仕様：2.3kPa (20℃)

【設備使用】

ご利用いただけません

【委託分析試験】

使用しません