

凍結乾燥機



凍結乾燥機
東京理化機器（株）
FD-81TA

平成10年度導入

【主な用途・仕様】

地域食材（農・畜・水産物）の凍結乾燥食品の試作開発に用いる装置です。
凍結乾燥法とは食品を凍結して水分を氷結晶とし、高度の減圧下でこれを昇華させ除去する方法で、水を加えればほぼ元の新鮮な状態に復元できます。

- ・トラップ冷却温度：-75℃
- ・除湿量：4 L/回（室温 20℃） フラスコ 9 本同時処理可能

ドライチャンバー（DRC-1N）

- ・棚寸法：200 mm×230 mm 2 段（直径 66 mm シャーレ 8 個×2）

【担当部署】 庄内試験場 特産技術部

【設備使用の項目・使用料】

凍結乾燥機

【受託試験の項目・手数料】

使用しません