

導入年度	H 2 6 年度	設備名	噴霧乾燥機			
メーカー	ヤマト科学(株)	型 式	ADL311S-A	設置室	次世代センター 食品加工室 1	

### 《 概 要 》

飲料、調味料など液状食品のエキス分を粉末化するための装置です。液状食品を噴霧し、生成した霧を熱風で乾燥することで粉末化します。有機溶媒にも対応しており、食品、食品副産物から抽出した幅広い機能性成分の素材化も可能となります。

### 《 装置外観 》



### 《 仕 様 》

- ・水分蒸発量 : 1300 ml/h 以上
- ・最大送液量 : 26 ml/min
- ・最高乾燥温度 : 220℃
- ・有機溶媒対応 : アルコール可

### 《 用 途 例 》

- ・醤油などの液体調味料の粉末化(粉末調味料の試作)
- ・ジュース、ワイン、お茶などの飲料の粉末化
- ・食品からアルコール抽出した機能性成分の粉末化