

## 乾燥方式と特徴

乾燥方式	乾燥品質													
	成分保持	酵素活性	食感	色残り	香り残り	乾燥臭	完全乾燥	表面乾燥	乾燥ムラ	鮮度保持	経時変化	形状維持	水戻り	流通粉化
KEI-9													×	
温風		×				×		×	×	×	×		×	
冷風													×	
凍結真空(FD)			×		×									×
減圧		×			×						×		×	
マイクロ波		×				×					×		×	

乾燥方式	乾燥時間	オペレーション			コスト			その他	
		操作性	連続式対応	夜間無人運転	イニシャル	ランニング	メンテナンス	水分調整	発酵・熟成
KEI-9									
温風				×				×	
冷風	×					×		×	×
凍結真空(FD)			×		×	×	×	×	×
減圧		×	×		×		×		×
マイクロ波		×			×	×	×	×	×

記号説明	
	秀
	優
	可
×	劣

(注) Vianove調べ