



さまざまな食品素材や液状食品を低運転コストで乾燥・濃縮

粘性のある液状食品やペーストも焦がさない

代表者名	代表取締役社長 山本 琴一	窓口担当	開発部 山中 恭二
電話/FAX	088-845-5511 / 088-845-5211	E-mail	k.yamanaka@kanematsu-eng.jp
住所	高知市布師田 3981 番地 7		
主要製品	環境整備機器（吸引、圧送、高圧洗浄）		
事業内容	環境整備機器の開発・製造・販売	URL	http://www.kanematsu-eng.jp/
資本金(百万円)	313	設立年月	1971年9月
		売上(百万円)	11,606
		従業員数	217名

マイクロ波減圧乾燥装置

【適用可能分野】 食品、農産物等
 【開発レベル】 アイデア段階 試作/実験段階 開発完了段階 製品化段階
 【特許の有無】 (有 無 ※特許出願中)

【業種】
 食品加工
 調味料・エキス製造

■ 特長

高品質

- 減圧による低温乾燥
- 高精度な沸点温度コントロール(圧力制御)による品質の安定化

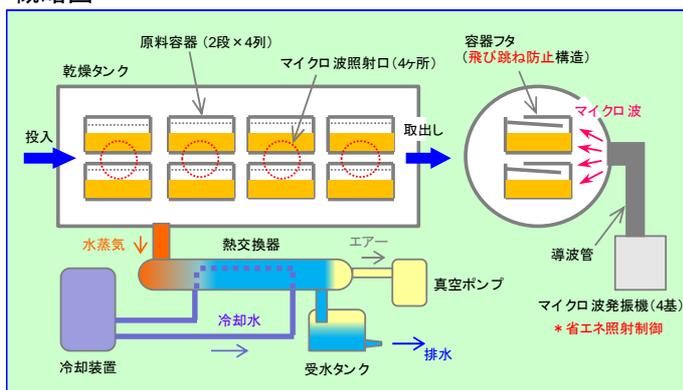
低運転コスト

- 熱風乾燥に対して高効率・短時間
- 水分蒸発量に追従するキメ細かなマイクロ波照射の省エネ制御

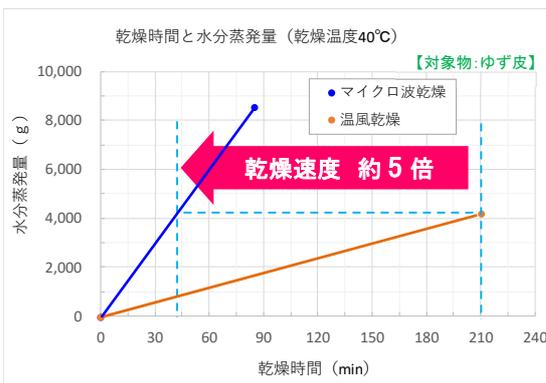
幅広い用途

- 多品種・少量生産に最適
- 飛び跳ね防止構造の専用容器
- 粘性のある液状食品やペーストも焦がさずに乾燥

■ 概略図



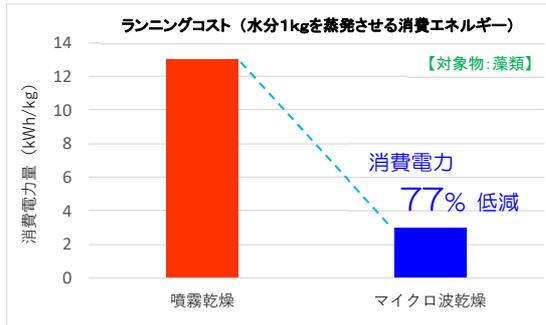
■ 温風乾燥/噴霧乾燥との比較



■ 仕様例

型式	DRY-V080P120
仕込量	80 L (10L 容器 × 8 枚)
マイクロ波出力	12 kW (3kW × 4 基)
乾燥タンク圧力範囲	7.4~101.3 kPa[abs] (圧力一定保持機能)
乾燥温度範囲	40~100°C (10°C刻み)
水分蒸発量	9 kg/hr
設置寸法 ※	W5400 × D3200 × H2000

※装置本体の設置スペースです。冷却装置(チラー)のみ屋外への設置となります。



■ 乾燥試験例



トマト(セミドライ) 含水率 26%
 柑橘果皮(セミドライ) 含水率 28%
 ペースト状の緑藻類 含水率 70%(乾燥前) → 5%(乾燥後)

※他にも「液体調味料の乾燥」「粘性のある飲料水の高濃縮」など試験実績あり



知財・受賞歴・PR事項等

特開 2020-192511 「連続抽出・乾燥装置」

希望提携内容	食品素材、調味料、エキス、健康食品、海産物(藻類、貝類など)
キーワード	マイクロ波、低温乾燥、低温濃縮