

高品質な乾燥食品が短時間で製造できる

「減圧マイクロ波乾燥装置」の説明・実演会を 6月17日(火)に開催します

工業技術総合センター食品技術部門（長野市）では、食品加工関連企業の皆様を対象に、昨年度に導入した「減圧マイクロ波乾燥装置」の説明・実演会を行います。

日 時 令和7年6月17日(火) 15:00～16:00

会 場 長野県工業技術総合センター食品技術部門（長野市栗田205-1）

内 容

- ・減圧マイクロ波乾燥装置の概要説明
- ・果実を使用した乾燥実演

定 員 10名

申込方法 下記リンクまたは二次元コードから申込書をダウンロードして
6月12日(木)までにメールでお申し込みください。



https://www.gitc.pref.nagano.lg.jp/cms/content/files/shokuhin/mousikomi_vmwd.docx

申込先アドレス：shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp

減圧マイクロ波乾燥装置とは

- ・乾燥庫内を減圧しながら、電子レンジと同じ原理でマイクロ波を照射し、加熱・乾燥を行う装置です。
- ・減圧により水の沸点を下げて水を蒸発させやすくします。また、マイクロ波によって水分を効率的に加熱することで低温・短時間での乾燥が可能となります。
- ・食品の乾燥に広く利用されている熱風乾燥に比べ、高品質な乾燥食品が短時間で製造できます。



確かな暮らしを守り、
信州からゆたかな社会を創る

しあわせ信州創造プラン 3.0

～大変革への挑戦「ゆたかな社会」を実現するために～

[長野県総合5か年計画推進中]

(問合せ先)

担 当 工業技術総合センター食品技術部門
加工食品部 唐沢、高橋

電 話 026-227-3131 (代表)

E-mail shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp

(問合せ先)

担 当 産業技術課地酒・食品振興係
中谷、倉島

電 話 026-235-7126 (直通)

E-mail jizake@pref.nagano.lg.jp