

R6
導入

真空凍結乾燥機

(TF10-80TNNN)

会津

装置の概要

【型式等】

- 装置名称：真空凍結乾燥機
- メーカー：(株)宝エーテーエム
- 型 式：TF10-80TNNN

【仕様】

- 乾燥棚温度設定範囲：-60℃～+70℃
- コールドトラップ冷却温度：-80℃以下
- 乾燥棚寸法：420W × 600D (mm)
- 乾燥棚温度プログラム制御パターン：24セグメント



フリーズドライ加工ができます

【装置の特徴】

- 収穫後の農産物や加工品をフリーズドライ加工することにより、細胞を乾燥で潰すことなく、サクッとした軽い食感が得られます。

【主な用途】

- フリーズドライ加工することにより、農産物の乾燥保存が可能となります。
- 6次化商品の試作開発に役立ちます。
- 収穫時期が短い果実や野菜などを加工することにより、農産物加工品の通年利用が可能となります。



試料乾燥棚(左) -80℃水分トラップ槽(右)



赤カボチャ乾燥粉末
農産物のフリーズドライ加工例



枝豆乾燥加工
農産物のフリーズドライ加工例

料金・問い合わせ先

	区分	単位	料金(円)
設備 使用	真空凍結乾燥機 (TF10-80TNNN)	1時間ごと	1,580
依頼 試験	-	-	-

〒965-0006

会津若松市一箕町大字鶴賀字下柳原 8 8 番 1

TEL：0242-39-2977（醸造・食品科）

FAX：0242-39-0335

併せて使うと効果的です



水分活性測定装置
(830円/時間)



循環送風式乾燥機
(200円/時間)

○その他の施設・設備は、福島県ハイテクプラザ 施設・設備データベースからご覧いただけます。

福島県ハイテクプラザ
Industrial Technology Institute
Fukushima Prefectural Government

(令和7年4月)