

# DRY ALIVEは 世界で初めての 高性能食品乾燥システム

## 最新技術の特徴

高真空



蒸気滅菌

温風乾燥

除湿・冷却

を**1台**で行える

## ■ 世界初の「低温蒸気加熱減圧乾燥加工方法」(特許取得済み) ドライライブによる主な乾燥方法は次の3種類

### 【吸気乾燥】

食材に温風をあてながら、「空気を入れる⇔真空(減圧)」を繰り返しながら食材を乾燥する。

適した素材 干し芋・魚介類・加工物等

### 【蒸気乾燥】

「食材に蒸気をあてる⇔真空(減圧)」を繰り返しながら食材を乾燥する。

適した素材 熱が伝わりにくい厚みのある素材

### 【除湿乾燥】

高真空を保持しながら食材に温風をあて、同時に除湿し、食材を乾燥する。

適した素材 果物・野菜・魚介類・キノコ類・フラワー等

## ■ 素材の細胞を傷つけないので、栄養素が残ります

### ドライライブにより乾燥した素材の特徴

- 素材の味が乾燥によって、より濃縮される
- 「素材そのまま」なので

無添加

無着色

無香料

無保存料

無甘味料

に加え、

**酵素**

**栄養素**

が残る



# ドライアライブとフリーズドライ・遠赤外線温風乾燥との比較

項 目	ドライアライブ	フリーズドライ法	遠赤外線温風乾燥法
殺菌方法	低温蒸気で加熱	塩素材	塩素材
乾燥条件	30℃～65℃以下で減圧	凍結乾燥	60℃から 70℃
形状復元性 (湯浴中)	復元する	復元しやすい	復元しにくい
栄養成分	殆ど壊れない	殆ど破壊される	かなり破壊される
香 り	残 る	残らない	残らない
水 分	約5%で調整できる (任意で調整可能)	約5%で調整できる (長時間必要)	約5%で調整できる (長時間必要)
ビタミンC	保持される	かなり分散する	かなり分散する
機能性成分	増加する	増加しない	増加しない
製造ロット	少ロット	大ロット	少ロット
製造方法	バッチ生産	流れ生産	バッチ生産

## 6次産業化の切り札 — ドライアライブ(多機能機械)

人口減少による地方の疲弊は確実に進んでおり、地方創生は国の最重要課題である。

農山漁村の所得や雇用の増大、地域の活力の向上を図るため国は6次産業化の拡大をかけた32年度には10兆円の市場規模を政策目標にかかげている。

また、世界的な日本食ブームとなっており和食の魅力、日本産の食材に対する評価は高く今後輸出が伸びると予想される。

従って1.5次や2次加工品の安定が求められている。特に菌対策の減菌をどのようにおこなうか、ブランチでは味が劣化する。塩素減菌では安定性に課題を残すことになる。

ドライアライブでは60℃低温減菌と減圧効果により完全に減菌でき、栄養を保持することも可能となる。もちろん高温減菌や加熱蒸気による調理と同様、減圧化の蒸気による調理が可能になり、おいしい加工品を追求できる。

ドライアライブでは乾燥のレベルを調整し調味野菜や浅漬け野菜といった漬ける食材も簡単に大量にできる。さらに温野菜サラダや一夜干しまで多機能な加工品に対応する。

ドライアライブは低温乾燥品が特徴であるが高温乾燥品も作れる。産地の特産品の果物から野菜・イモ・キノコ類、そしてフラワー・水産品まで幅広い加工品をオリジナル溢れた商品にする切り札となる機械装置である。

