

菓子の味付け、乾燥装置

課題（えびせんべいの味付けと乾燥）

- 乾燥時間が50分と長い
- 回転、落下衝撃で割れ発生

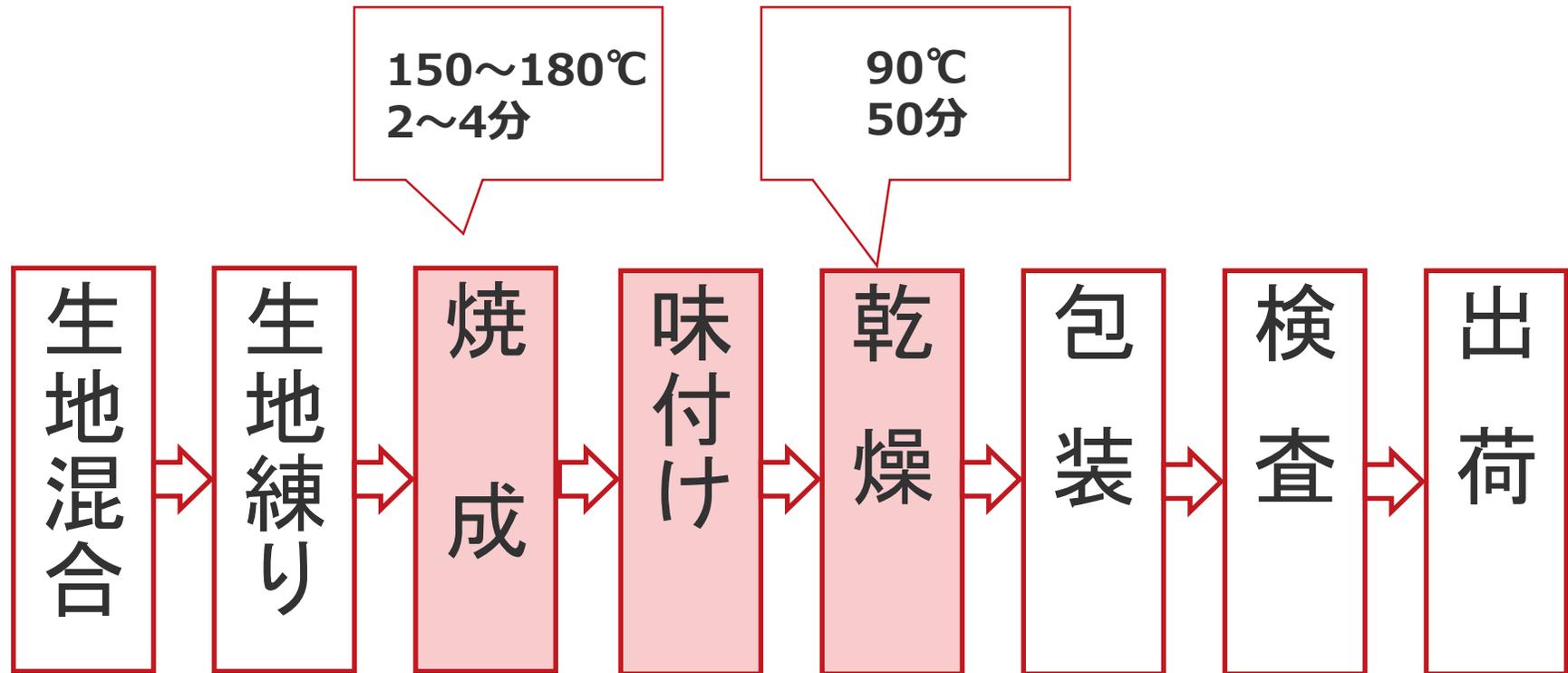
特徴

乾燥時間の短縮，生産コスト削減
（スポンジローラによる味付け、赤外線と熱風の併用）

用途

焼き菓子（例：えびせんべい）等の
味付けと乾燥時間の短縮に貢献する技術

えびせんべい生産工程（従来）



味付け・乾燥工程（従来）

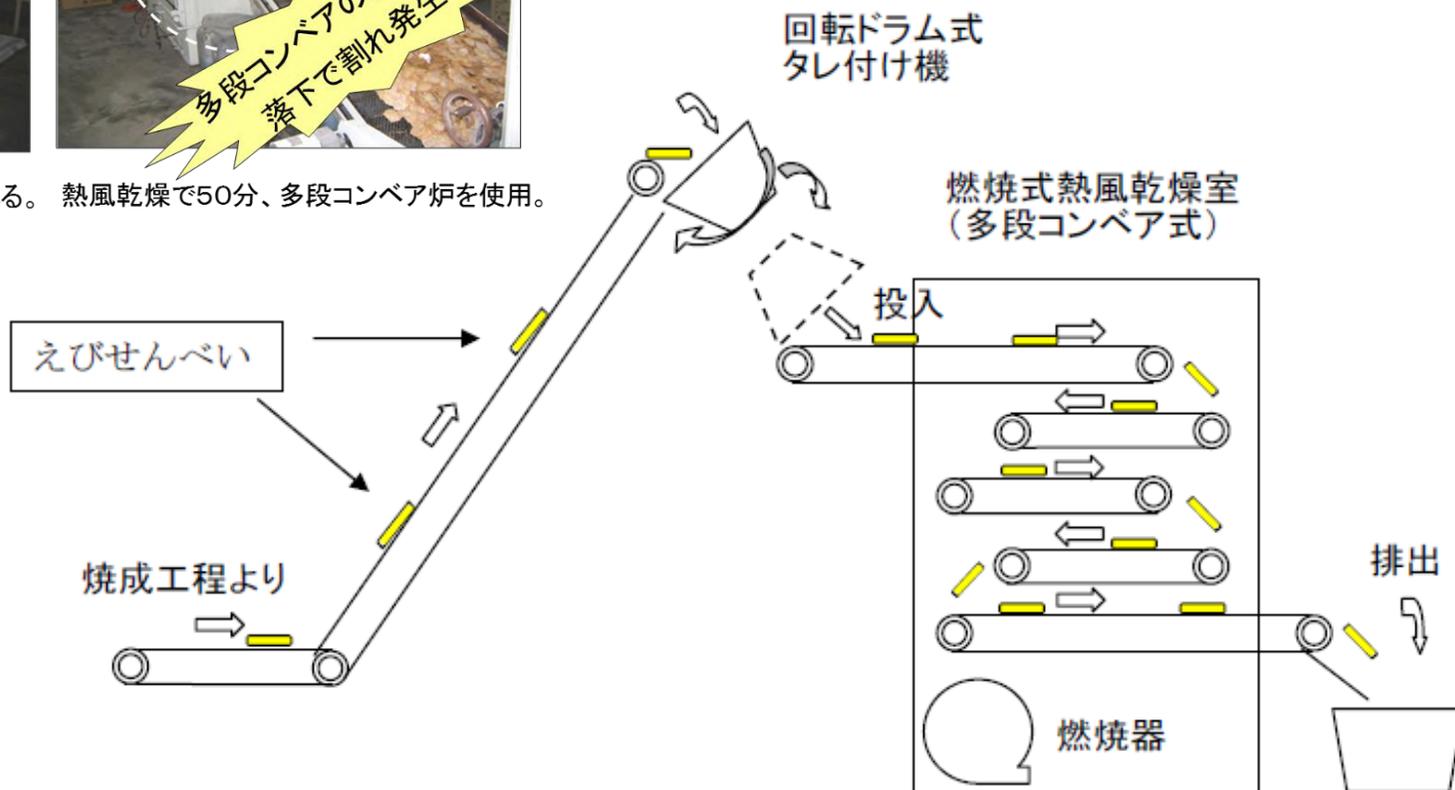
味付け工程



乾燥工程

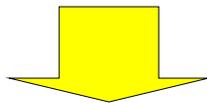


攪拌と落下搬送時にえびせんが割れる。熱風乾燥で50分、多段コンベア炉を使用。



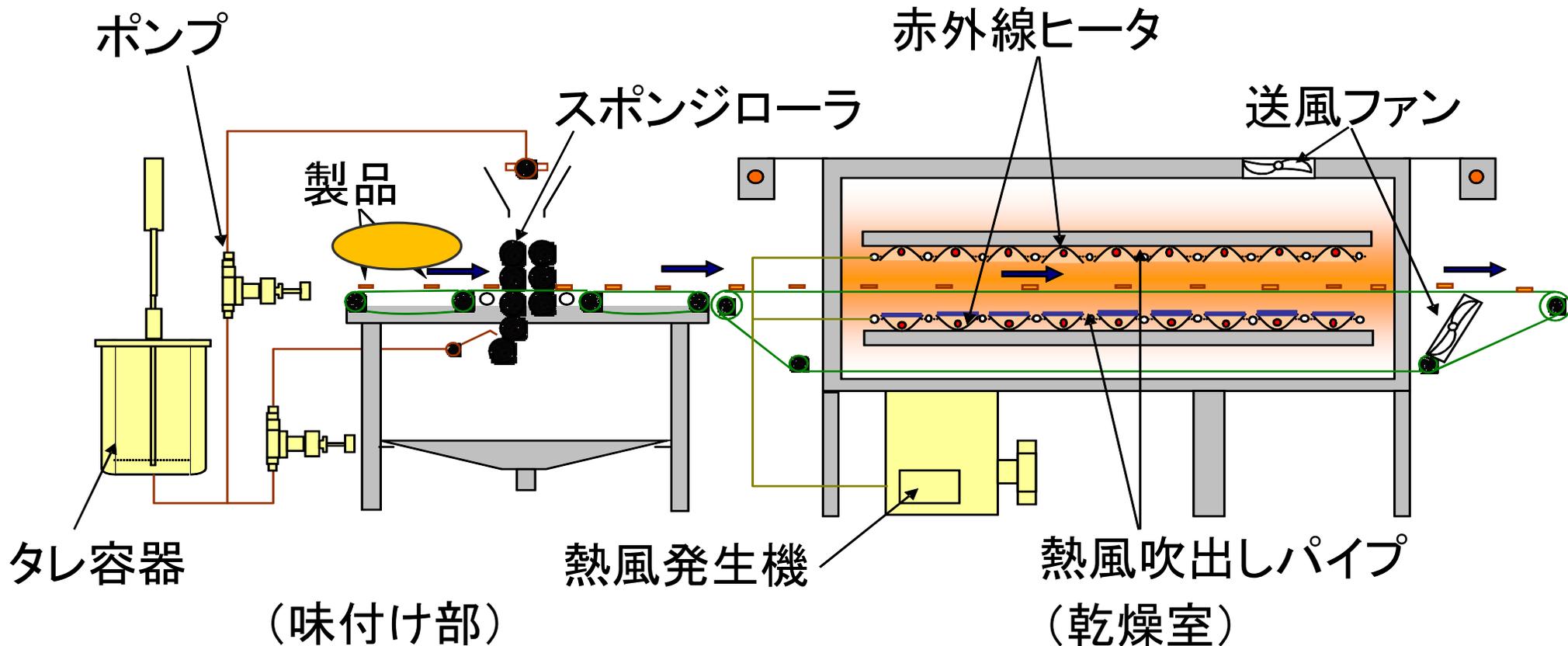
現状の課題と取組

工程	現状の課題	取組み
回転ドラム式 味付け	<u>回転、落下衝撃で割れ発生！</u> 米菓で実績のある回転ドラム式を転用	スポンジローラ式 味付け
熱風乾燥	<u>乾燥時間が長い！（50分）</u> 米菓で実績のある多段コンベア炉を転用	赤外線併用 熱風乾燥



連続式えびせんべい味付け乾燥機の開発

連続式えびせんべい味付け乾燥機（特許）



【特許化技術（特許第5603562号）】

- ・スポンジローラによる適量の味付け（乾燥時間の短縮）
- ・赤外線と熱風による乾燥（乾燥時間の短縮）
- ・送風ファンによる冷却（水分の蒸発）

フィールド試験の評価結果

	従来方法	連続式えびせんべい 味付け乾燥機
乾燥時間	約50分	約2分
歩留まり	70%	95%
ランニングコスト ^{※1}	5.1円/kg (灯油バーナ式) 8.5円/kg (プロパン式)	6.6円/kg
生産コスト ^{※2}	612.3円/kg (灯油バーナ式) 617.3円/kg (プロパン式)	481.3円/kg

※1 せんべい1kgあたり

※2 歩留まりを考慮

(単価等は2009年当時のものを使用)

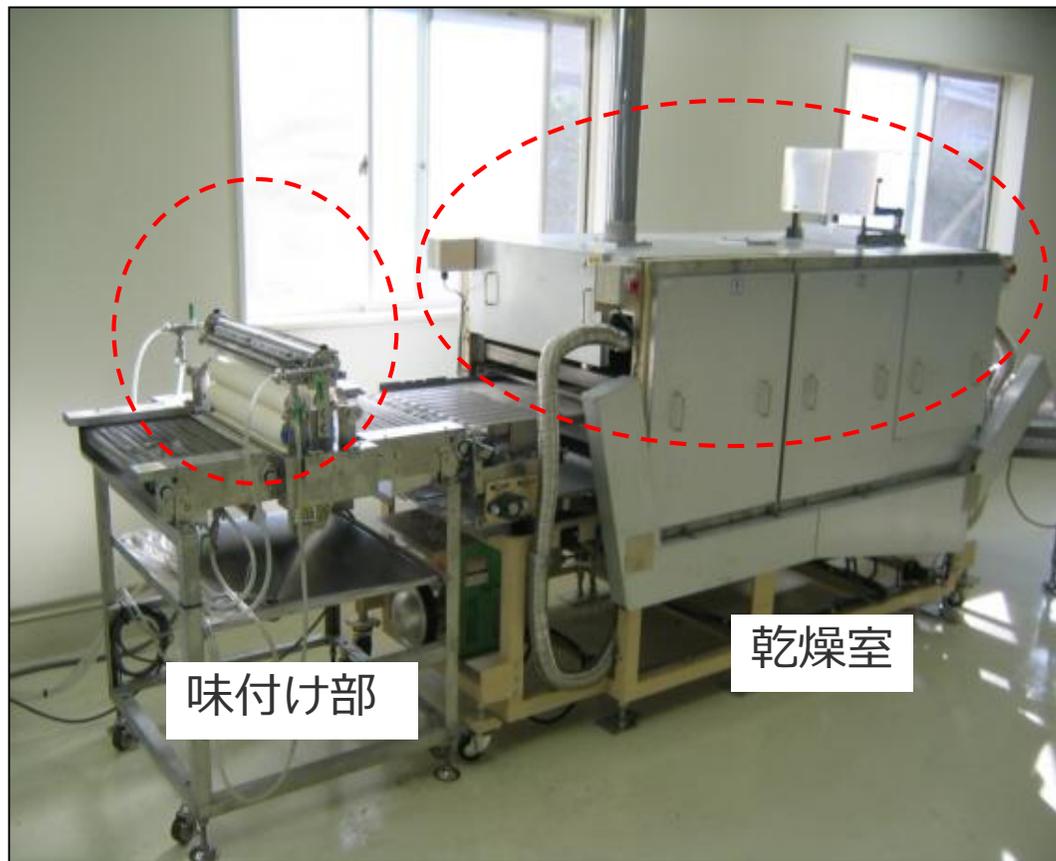
開発機の適用先



連続式えびせんべい味付乾燥機



タレ容器



連続式えびせんべい味付け乾燥機