

歩留まり大幅に向上し、工場内環境をクリーン化

MDA “しらす” の乾燥

機械乾燥による“しらす”は温度を20%低減。

天日干しに匹敵し、歩留まり良く美味しさも増します



特徴

- 熱伝導が高まるため、乾燥時間が短縮します。
- 機械乾燥後の戻りがなく、サラッとします。
- 天日乾燥品に近い仕上がりを実現。従来品の差別化に！
- 肌につやがあり、香り良く、美味しさが増します。
- 従来乾燥品より歩留まりが大幅に向上します。

しらす乾燥 MDA 設備の概要

- ①炭素埋設工事——> 室内の悪臭・雑菌を抑制、清潔な製造環境に
- ②茹で釜 MDA 設備工事——> 熱伝導を高め、茹で汁の濁りを抑制
- ③乾燥機 MDA 設備工事——> 温風の静電気除電・乾燥効率の向上

しらす乾燥の流れ

- 1 **生シラス** —— 鮮度が命。
- 2 **水洗い** —— 砂や汚れを洗い流します。
- 3 **釜茹で** —— 熱伝導が高まるため茹で時間は3分の2でOK。
皮の剥がれを抑えるため茹で汁の濁りを抑えます。
- 4 **乾燥** —— 乾燥温度を20~30%短縮するか、
乾燥時間を短縮しないと過乾燥になる。
- 5 **異物除去** —— 雑魚、異物の除去。
- 6 **パック詰** —— 鮮度を保ったまま、素早くパック詰め。