

MDA “干し海老” の乾燥

風味良く、サクサク食感！干し海老の旨みが増します。



特徴

- 熱伝導が高まるため、乾燥時間が短縮します。
- 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、色彩・香り良く、味が美味しくなります。
- 餅など食品に混ぜ込んだ際は細菌の増殖を抑えます。

干し海老乾燥 MDA 設備の概要

- ①磁場修正炭素埋設 ——> 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
- ④電子シャワー空気浄化装置 ——> 脱臭・結露・虫の飛来、内部発生の抑制

干し海老の流れ

- 1 **生えび** —— 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20~30%短く仕上がります。
- 4 **乾燥** —— 熱伝導が高まるため、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ります。
- 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。