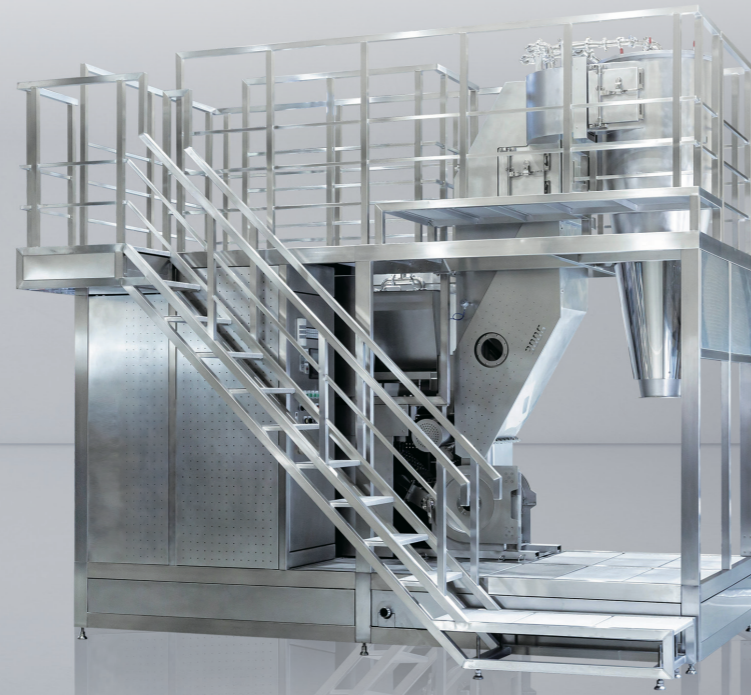


LINE UP 機種ラインナップ

機種		50type	100type	200type	300type	500type
サイズ mm	L	1800	2200	2720	3060	4900
	W	1050	1275	1620	2025	2585
	H	2210	2690	2990	3310	4170
電気容量 kW		2.8	3.0	4.5	6.3	12.5
バーナ kcal/h		45,000	90,000	180,000	270,000	450,000
能力 kg/h		50	100	200	300	500



TERAQOL

TERAQOL® (テラコール) は、あらゆる液体や固体を構成する「電子」の活性化と「共振」によって物質の性質を変容させる、アクアデザインが独自開発した日本発・世界初の周波数技術です（国際特許出願中／さいしんコラボ産学官優秀賞）。用途に合わせて物質の性質を変化させることができ、さらに、その変化を長期にわたって持続させられることが最大の特徴です。

発売元：株式会社アクアデザイン



〒330-0061 埼玉県さいたま市浦和区常盤 9-11-1
 TEL:048-835-6955
 HP:<https://www.aquadesign-global.com/>
 MAIL:web-info@aquadesign-global.com

お問い合わせ



TERAQOL®
 [GRAVITON]
 BAISEN

過熱水蒸気による乾燥殺菌装置「過熱蒸煎機」

連続式乾燥殺菌装置「過熱蒸煎機」

CONCEPT コンセプト

食のアップサイクリングでフードロス削減

米ぬかやおから、生産余剰や規格外の農産物など今まで廃棄されていた食材を過熱蒸煎することで高付加価値化され、有効活用できます。

過熱蒸煎®とは

過熱水蒸気を用いて食材の風味の劣化と酸化を抑え、栄養価を残しながら殺菌・乾燥を行うことです。「焙煎」は焦がす=酸化の意味が含まれるため、造語を商標登録しました。



FEATURES 特徴

- スピード乾燥**
加熱時間は約5秒。
食品へのダメージは最小限です。
- 低コスト**
フリーズドライやスプレードライなどの乾燥装置に比べてイニシャルもランニングも低コストです。
- 高い殺菌力**
過熱水蒸気の持つ高い熱エネルギーにより、高い殺菌力を有します。
- ボイラーレスの過熱水蒸気**
ボイラー設備不要の特許技術を搭載しています。
- 栄養価の損失が少ない**
過熱水蒸気により、熱風中の酸素濃度を下げ、栄養価の損失を抑えます。
- おいしさアップ**
原料のえぐみや臭みを軽減し、甘味が増します。
- 連続運転で優れた生産性**
連続供給・排出、またセラミックボールによるドラム内の攪拌により効率よく処理できます。
- 洗える**
シンプルな構造で丸洗い可能です。オプションで自動洗浄機能もあります。

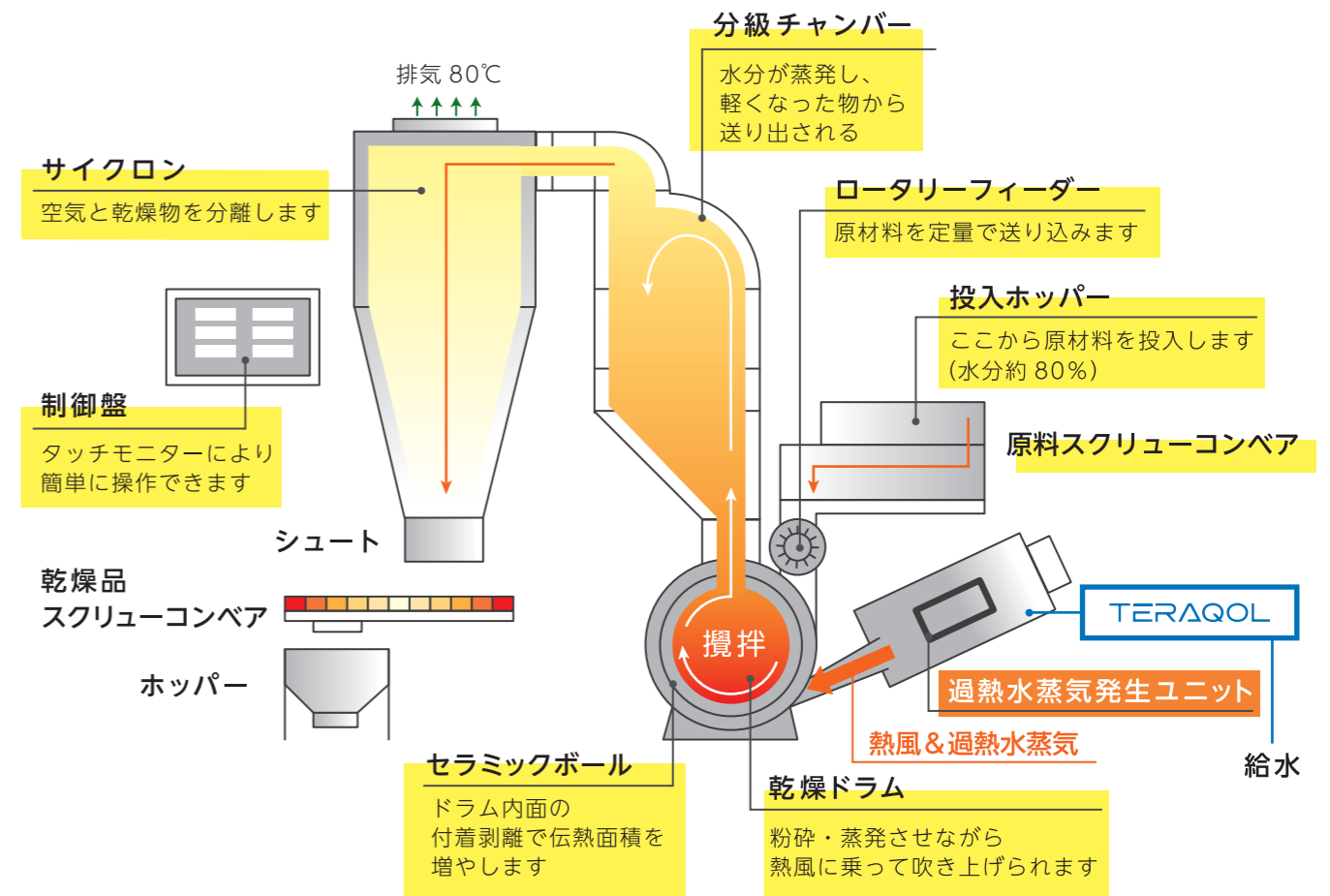
STERILIZATION 殺菌効果

熱風乾燥では不十分だった殺菌が、過熱水蒸気とのダブル加熱で高い殺菌力を実現しました。粉体の殺菌も可能です。

米ぬか	一般生菌数	大腸菌群
未処理	2.3×10 ⁶ 個/g	4.3×10 ³ 個/g
過熱蒸煎	300以下 個/g	陰性



DEVICE CONFIGURATION 装置構成



PROBLEM SOLVING



過熱蒸煎機による社会的課題解決

- 産業と技術革新の基盤をつくろう
 - つくる責任 つかう責任
- 生産工程で排出される食品残渣を再利用できる食材にアップサイクリングできます。

精米残渣	豆腐残渣	飲料残渣			野菜端材	
米ぬか	おから	コーヒー	緑茶	ビール	レモン	キャベツ