

Dry Flavor



乾燥パウダーの一粒一粒に、
生野菜の美味しさを丸ごと詰めこみました。

高栄養価低温植物乾燥

常温より少し高めの 45℃ 周辺の温度で、特定波長の遠赤外線が細胞に作用して水分の蒸発を促す、**新しい乾燥方法**です

特徴

Dry Flavor は、細胞の培養で培った基礎技術にもとづき、特性遠赤外線 (*1) で乾燥します。

細胞破壊しないため、植物が保有するビタミン類、香り、風味等の栄養価を残したまま、乾燥保存することができます。

45℃周辺で乾燥するため、通常の温風乾燥機 (100℃～120℃) と比較して、約 30% のランニングコストに抑えることができます。

高温加熱や超低温冷却による乾燥方法と異なり、細胞を壊さないことが最大の特徴です。

- ① パウダー・・・粉黛 (*2) に加工し、袋に収納して容易に保管できます。
- ② 保管・輸送・・・冷蔵・冷凍の保存と比較して、省スペースで簡単に輸送できます。
- ③ 長期保存・・・オゾン、安定化二酸化塩素、紫外線で殺菌して、真空パック・窒素封入することで、品質劣化や腐敗なく長期保存が可能です。

サンプル



- 上記以外のサンプル -

キャベツ・じゃがいも・自然薯・エノキ茸・シイタケ・ブロッコリー・しそ・ソラマメ・かぶら・アスパラ・セロリ・ピーマン・レンコン・人参・にら・紅生姜・豆腐・こんにゃく・茶・ハーブ・リンゴ・レモン・ライム・梅など

(*1) : 特性遠赤外線

遠赤外線とは電磁波の一つで、波長の短い方からγ線、X線、紫外線、可視光線、赤外線、マイクロ波、電波となります。赤外線は赤の端の波長0.76μmまでとされ、3μmから1,000μmまでのある範囲を特性遠赤外線と言います。この特性遠赤外線は物質に吸収されると、直接的に分子・原子の振動・回転エネルギーに変換される特徴があります。熱の電播に媒体損失が少なく、エネルギー効率が高くなります。

(*2) : パウダー

水分以外に糖質・脂質・繊維が多いものは、パウダーにはなりません。