

弘前工業研究所所有装置

名称	凍結真空乾燥装置	メーカー	アルバック(株)	型式	DFM-20C-06	取得	R3
概要	農産物などを凍結したまま真空中で乾燥する装置です。高温加熱しないため品質を保った乾燥品が得られます。						
応用事例	各種県産農林水産物及び加工食品等の機能性成分や風味の損失及び変質を抑えたフリーズドライ試験						
主な仕様	有効棚面積(棚数:6段):2.0m ² 1回の最大処理水分量:40kg(コールドトラップ凝結能力:40kg)		棚温度調節範囲:-40℃~+70℃ コールドトラップ到達温度:-60℃				
試料等の制約	<ul style="list-style-type: none"> 酸や有機溶媒(アルコール等)を多く含んだものは故障の原因となるため、処理できません。 						
その他及び注意点	<ul style="list-style-type: none"> トレイ:2種類(標準12枚及びバイアル瓶用12枚) 油圧棚昇降式打栓機構により、真空状態でのバイアル瓶の自動打栓が可能です。 乾燥工程(終点)管理システムにより、乾燥終了点を把握することが可能です。 凍結乾燥は、試料の予備凍結に加え、昇華による乾燥を行うため、加熱乾燥法に比べ長い時間を要します。 						
使用料 手数料	1時間目2,300円。2時間目以降1時間までごとに450円。						

お問い合わせ 弘前工業研究所 技術支援部

TEL: 0172-55-6740, FAX: 0172-55-6745 e-mail: kou_hirosaki@aomori-itc.or.jp

○本装置は新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金により導入しました。