

食品乾燥機（フチマレンギ）導入

～食品製造シリーズ⑱～

1月14日（木）、2年生「食品製造」にて年末に導入された食品乾燥機（フチマレンギ）を使用してドライフルーツを製造しました。この食品乾燥機は、35～70℃まで設定でき、タイマー付きです。

今回はナシ、リンゴ、キウイフルーツの3つの果物とトマトを輪切りにして、食品乾燥機に入れ、55℃、18時間で乾燥させました。

他にも切り干し大根や干しシイタケ、ビーフジャーキーや各種のドライフルーツも製造できます。また、恒温器として、納豆やヨーグルトも製造できるので、さまざまな食材でチャレンジしてみたいと考えています。

