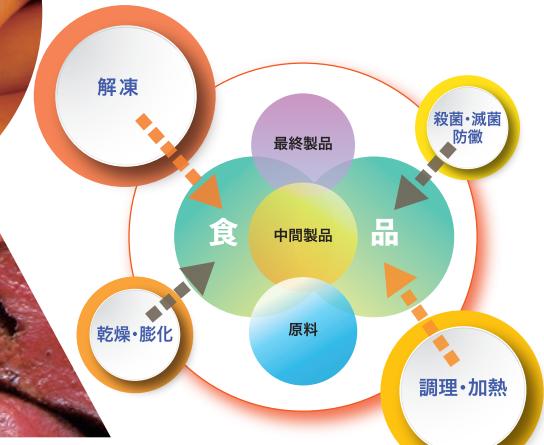




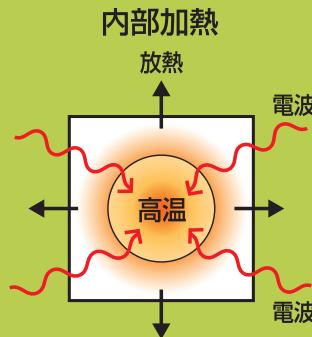
簡単！速い！おいしい！
**もっと電波加熱の
コトを知ってほしい**



電波加熱のメリットと応用

いろいろなものを製造する工程のほとんどに、加熱や乾燥のための熱処理がついてまわります。この加熱方法としては、燃焼による熱風、スチームまたは電熱ヒータなどが一般的に使われてきました。これらの方法はどれも物体の外部から加熱し、熱伝導などによって外部から内部へと徐々に熱を伝えていくので[外部加熱]と呼ばれます。

一方、誘電加熱(高周波、マイクロ波)は外部加熱とは根本的に異なり、被加熱物自体が発熱体になり、物体内部から加熱されるので[内部加熱]と呼ばれます。内部加熱は外部加熱にくらべて、短時間で非常に効率の高い加熱が可能なのです。

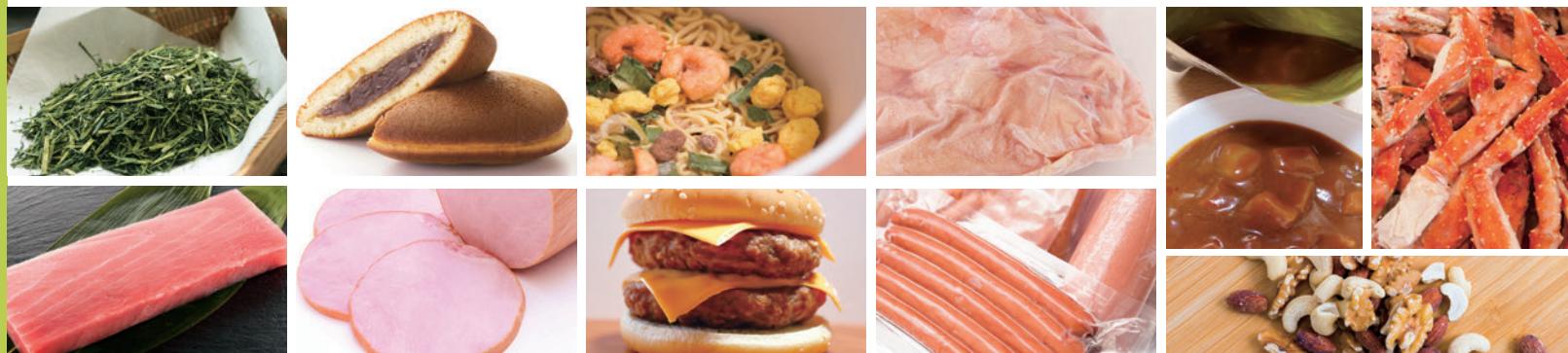


電波加熱のメリット

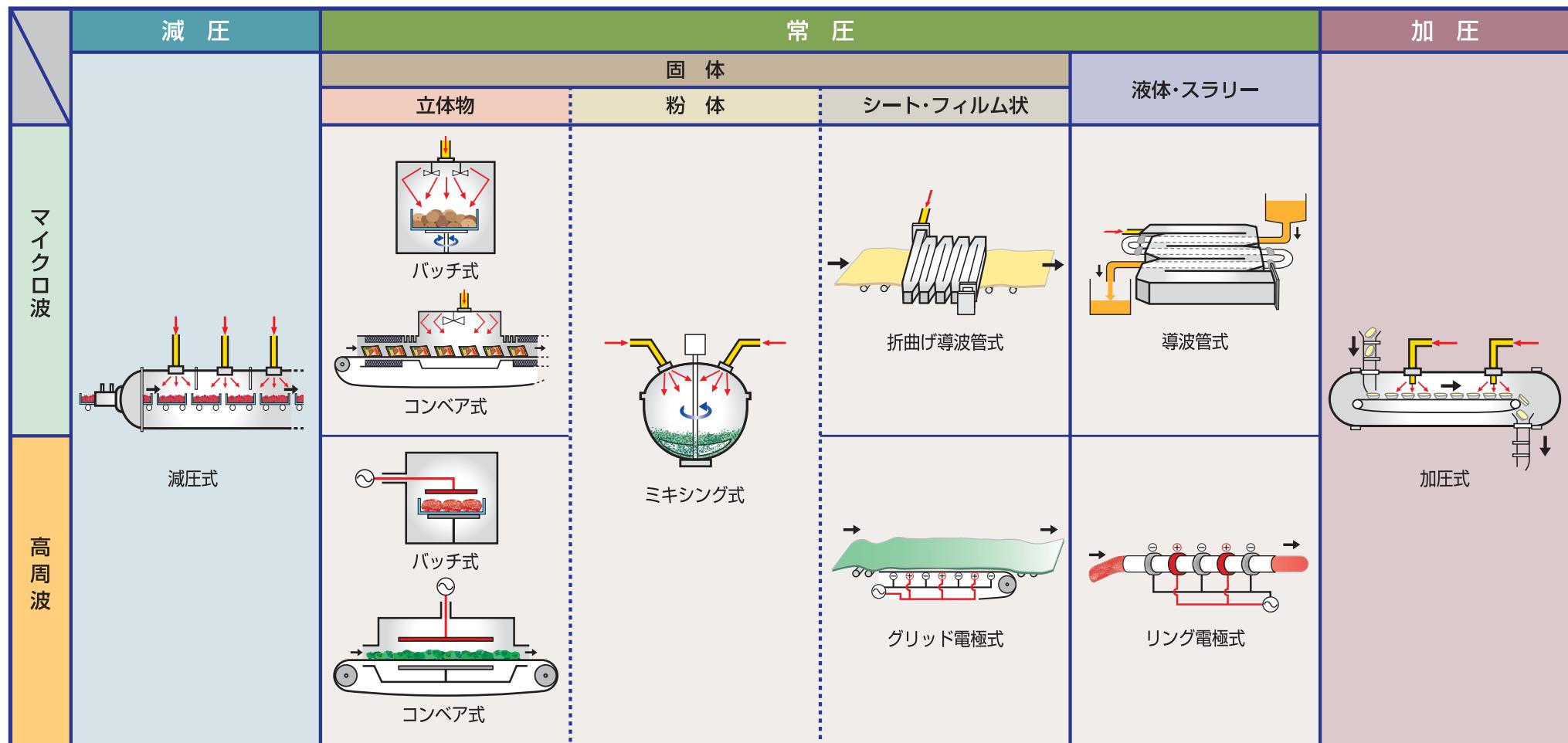
- 1 加熱時間が短い
- 2 均一加熱ができる
- 3 高い熱効率
- 4 減圧・加圧での加熱ができる
- 5 選択加熱ができる
- 6 他熱源との併用
- 7 加熱制御が簡単

■ 主な利用分野

分野	用途例	加工品・製品例	主な特長	時間短縮	品質向上	歩留まり向上	新製品開発	自動化・省力化	環境改善
解凍	冷凍原料の解凍	牛・鶏・豚肉、すり身、魚介類、液卵、乳製品 野菜、果物	解凍時間の短縮、品質の向上、歩留まりの向上	<input type="radio"/>					
	冷凍食品の解凍	冷凍和菓子、ケーキ		<input type="radio"/>					
	常圧、熱風併用の乾燥	油揚げ、インスタント食品の具材 野菜、肉類、パン粉		<input type="radio"/>					
乾燥	減圧乾燥	野菜、ドライフルーツ	乾燥時間の短縮、風味や食感の向上	<input type="radio"/>					
	茶葉の乾燥、火入れ	日本茶	低温乾燥による品質の向上	<input type="radio"/>					
	香りや成分の散逸の抑制			<input type="radio"/>					
発泡・膨化	米菓の加工	あられ、せんべい、スナック菓子	品質の向上、加工時間の短縮	<input type="radio"/>					
	魚肉練り製品	魚肉珍味	処理時間の短縮、品質の向上	<input type="radio"/>					
殺菌・防黴	和・洋菓子の防黴	和洋菓子、パン	日持ちの向上、包装処理後に加工可能	<input type="radio"/>					
	チルド食品の殺菌	惣菜類など	ロングライフ化、連続加工が可能	<input type="radio"/>					
	レトルト殺菌	カレー、スープなどのレトルト食品	処理時間の短縮、品質の向上	<input type="radio"/>					
加熱成形	肉加工品の加熱成形	ソーセージ・ウィンナー、ミートローフ	連続生産が可能、加工時間の短縮	<input type="radio"/>					
加熱・調理	食品の再加熱、調理	炊飯、惣菜、弁当、給食	短時間での大量処理	<input type="radio"/>					
	原料の再加熱	キャンディー・飴・キャラメル	再加熱による再利用、歩留まり向上	<input type="radio"/>					
	原料の溶解	乳製品、チョコレート	加温時間の短縮、歩留まり向上	<input type="radio"/>					
殺虫・殺卵	食品害虫の殺虫、殺卵	ナツツ類、香辛料	処理時間の短縮、品質の向上	<input type="radio"/>					



■ 多様な高周波・マイクロ波のアプリケーション



お客様の開発段階から支援いたします。



これまで別の方法で加熱や乾燥、解凍などを行ってこられた企業様にとって、高周波やマイクロ波による誘電加熱については分からぬことが多いものです。加熱対象物にどんな周波数が適切なのか、どう加熱、どう加工すればより良い製品に近づけるのか。

そこで当社では、もの作りセンター・八尾工場で、無料(初回トライアル)にて試験を行っています。実際に加熱対象物を持ち込んでいただいたり、デモンストレーションをご覧いただくなどの形で、どの方法が最も効果的に加熱をおこなえるのかを掴んでいただくことができます。

山本ビニターは、様々な周波数帯の高周波・マイクロ波をご提案できるのが強み。必要に応じて減圧下、加圧下、熱風霧囲気下、蒸気霧囲気下など、まずはどんな可能性があるのか体感していただくのが有効です。

八尾工場には専用の試験場を設け、様々な計測器・テスト機を多数用意しています。実際にさまざまな周波数の高周波、マイクロ波発振器を使い、その有効性を調べていただいている。専門の試験技術者がサポートして、効果的な試験が行えるようにご相談させていただきます。



食品加工機の情報は
こちらから



技術開発支援の情報は
こちらから

● URLの情報を予告なく変更もしくは削除することがありますのでご了承ください。



山本ビニター株式会社
YAMAMOTO VINITA CO.,LTD.
<http://vinita.co.jp/>

本 社 / 〒543-0002 大阪市天王寺区上汐6丁目3番12号 TEL.06-6771-0605
東京 営業所 / 〒111-0055 東京都台東区三筋1丁目5番8号 TEL.03-3861-0437
名古屋 営業所 / 〒451-0062 名古屋市西区花の木1丁目7番1号 TEL.052-521-7571
八 尾 工 場 / 〒581-0075 大阪府八尾市渋川町1丁目3番21号 TEL.072-991-3601