

- **課題**

真空凍結乾燥（フリーズドライ）における乾燥時間の短縮

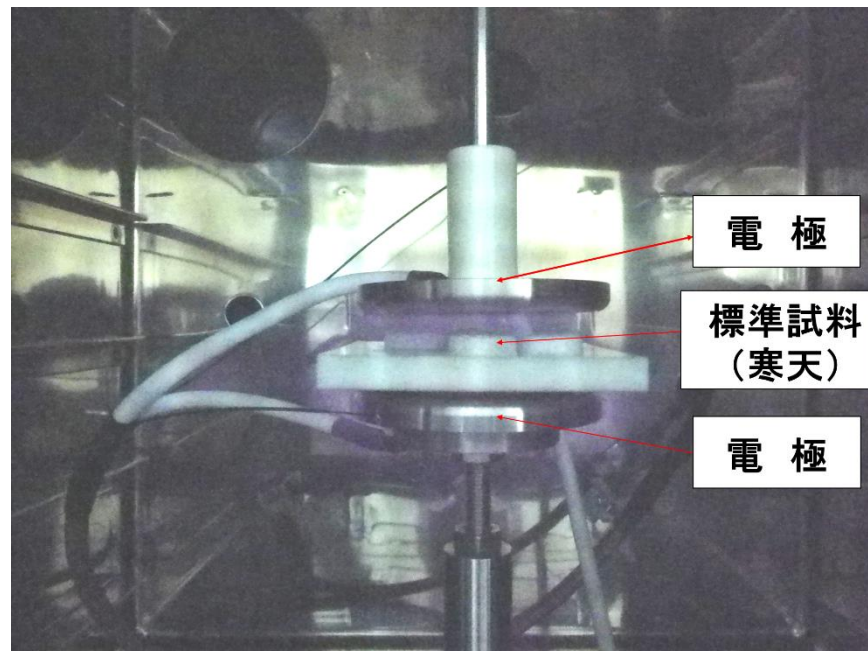
- **特徴**

高周波誘電加熱を用いた非加熱物の直接加熱による 乾燥時間の短縮

- **用途**

レトルト食品等の乾燥

# 真空凍結乾燥装置及び方法(特許について)



## 【特許化技術】

- ・加熱対象物を設置する棚を高周波電界印加用の電極とする。
- ・発生する水蒸気を凝縮する凝縮装置を設け、凝縮装置の水分が真空容器内へ入り込まないように防水壁等を備える等

特許第6138477号