

2026年3月4日

日華フーズ株式会社

早川 直哉

ゆず果皮乾燥加工テスト

3月2日～製造

支給原料 20kg(20kgx1)

棚式乾燥機使用

・カットサイズ 7ミリダイス

・乾燥温度 50℃～55℃

乾燥品 4.2kg (歩留まり21%)

パウダー後 3.8kg (歩留まり19%)

乾燥時間 25時間

水分 4.4%～5.0%

原料1



カット



乾燥機投入



乾燥中



製品



- ・ 乾燥につきましては問題になる部分はありませんでした。
- ・ 同乾燥状態でご了承いただければ、原料300kg以上から対応可能です。
- ・ その後パウダー処理のため乾燥品を持ち込み済みです。
- ・ 今回はテスト加工としてパウダー処理を行いました、メーカー様は下記のとおりです。
株式会社いせこ 三重県松阪市肥留町374-1 TEL0598-56-3013 です。
パウダーに関する詳細は別途ご確認願います。
- ・ ご検討の程よろしくお願い致します。

ご不明な点は早川までご連絡願います。

以上