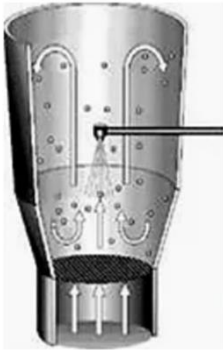



食品粒体加工装置(国補)

メーカー名	(株)パウレック		
型式	FD-LAB-1		
機能(用途)	<p>本装置は、食品粉末にバインダー(結合剤)を含む水溶液を噴霧しながら攪拌・乾燥させ、造粒(粉末を結着させて顆粒にすること)を行います。顆粒状食品の試作のほか、錠剤製造の前処理として利用することができます。</p> <p>本装置は流動層造粒方式※を採用しており、攪拌造粒方式や乾式造粒方式に比べて得られる顆粒に空隙ができやすく、溶解性の向上や打錠性の改善が図りやすい特徴があります。また、幅広い粒径の顆粒を製造することが可能です。</p> <p>1回の処理量は0.5~1.5kgが目安で、実製造の前の条件検討など試験製造を行うことができます。</p> <p>※流動層造粒方式:粉末を熱風で巻き上げながら水溶液をスプレーすることにより顆粒を製造する方法。</p>		
仕様	<p>給気温度: 60℃~80℃ 使用風量: 1 m³/min 処理量: 0.5~1.5 kg/batch 有効容量: 約3L</p>		
外観	<p style="text-align: center;">流動層造粒方式 概略図</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p style="text-align: center;">引用元:(株)パウレック様のHPより https://www.powrex.co.jp/process3</p>		
利用形態	設備利用	共同・受託研究	
担当部門等	食品技術部門 加工食品部	TEL	026-227-3134

この装置は、令和5年度デジタル田園都市国家構想交付金(内閣府)によって設置しました。