

## 2021年6月のHACCP義務化に伴い

### テイストモディファイア®の性能及び特長とその独自性とオリジナリティ

1. 最短1時間の早さで、ほぼ均一なソフト干物をつくります。

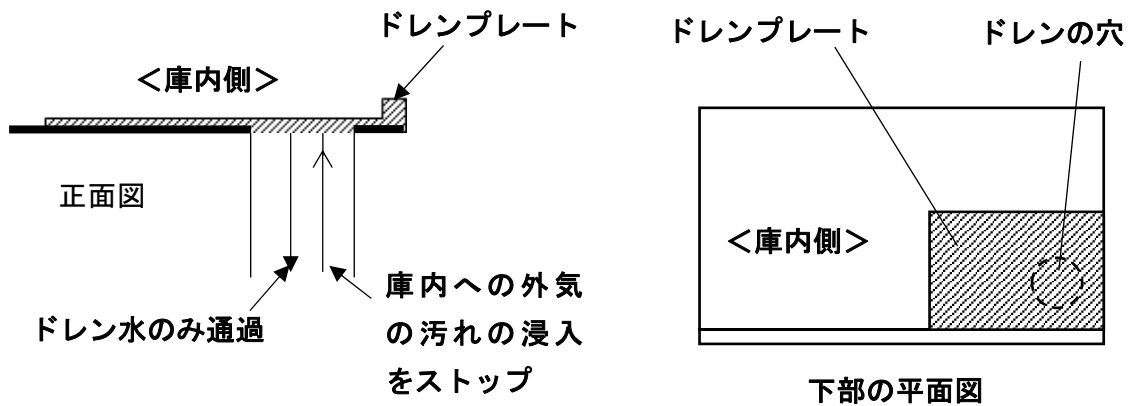
(製品は右のQRコードにて動画でご覧頂けます)

ソフト干物は、焼いたあと、ふっくらジューシーで皮パリパリの美味しさを味わうことが出来ます。又、冷めても身が硬くならず美味しさを長くキープします。



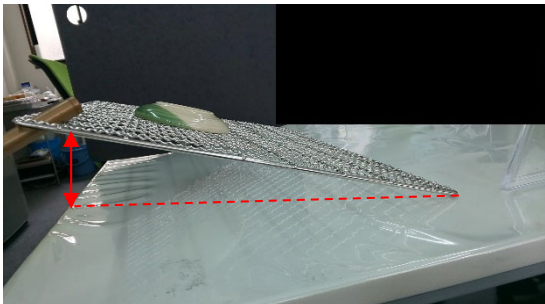
2. 乾燥は20℃で行い、その後、3℃の冷蔵除湿機能に切り替わり、商品の表面に水分が浮き出ることなく冷蔵した状態で仕上がり、干し立て出来たてのソフト干物がすぐに販売出来ます。
3. 新しい機能性ファンと4面循環送風によって、乾きムラを最少にし、最短1時間でソフト干物をつくります。
4. UV式オゾンランプを装備し、乾燥中食材の殺菌及び消臭を行い、クリーン環境をつくります。又、オゾン殺菌の効果と旨味成分効果は、それぞれ学术论文(別紙)でエビデンスに基づいています。その他冷風乾燥機に用いるオゾン使用は、当社の特許技術になっております。(登録日:2017年3月10日、登録番号、第6104106号)
5. 生産性の向上を考え、別途オプションとして、カートセパレートシステムが使えるようにしています。棚アミと中箱ユニット単体をカートに載せて移動させる方法で、  
当社のホームページの動画でご覧頂けます。(QRコード)
6. テイストモディファイアのHACCP対応仕様の主要な6点
  - (1) オゾン殺菌・消臭
  - (2) 庫内の水洗い(毎日作業終了後、正面の上下扉から容易に水洗い洗浄)  
その他、定期的に背面の扉上下を外しての清掃が可能
  - (3) 1台で20℃の冷風乾燥と3℃の冷蔵除湿のW機能を保有  
冷蔵運転時の結露防止のために真空ペアガラスを採用
  - (4) カートセパレートシステムによって干物の一括出し入れが可能(オプション)
  - (5) 庫内運転中の温度と湿度の記録(オプション)

## 7. 特殊冷風乾燥機下部のドレン水排水の仕組み



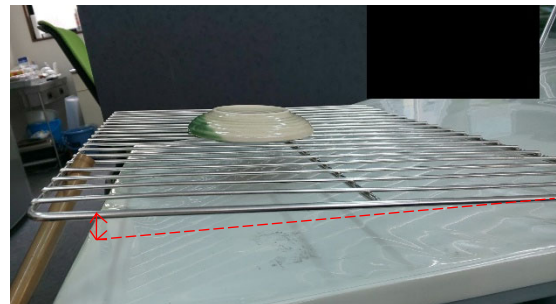
## 8. 棚アミはオリジナル仕様

- ・ 商品がアミから滑り落下しない様にアミ目の形状を工夫
- ・ 乾燥後、干物がアミにくっつきにくいいためアミの掃除も簡単
- ・ コーナー仕上げは、手や布に優しい仕上げ
- ・ 材質はサビないSUS-304を使用



GSK仕様の棚アミ

(効果) 24度前後の角度でも商品を  
落下させない



一般品仕様の棚アミ

15度の角度で早や滑り落ちる

※テストは、いずれも当社同一の皿を使用

当社の製品は、大阪市平野区の本社工場で全数生産し、品質面を強化しています。  
尚、上記の特殊冷風乾燥機テイストモディファイア®はいずれも当社のオリジナルです。

※KF-500 は一部条件が異なります

※KF-58 は除く