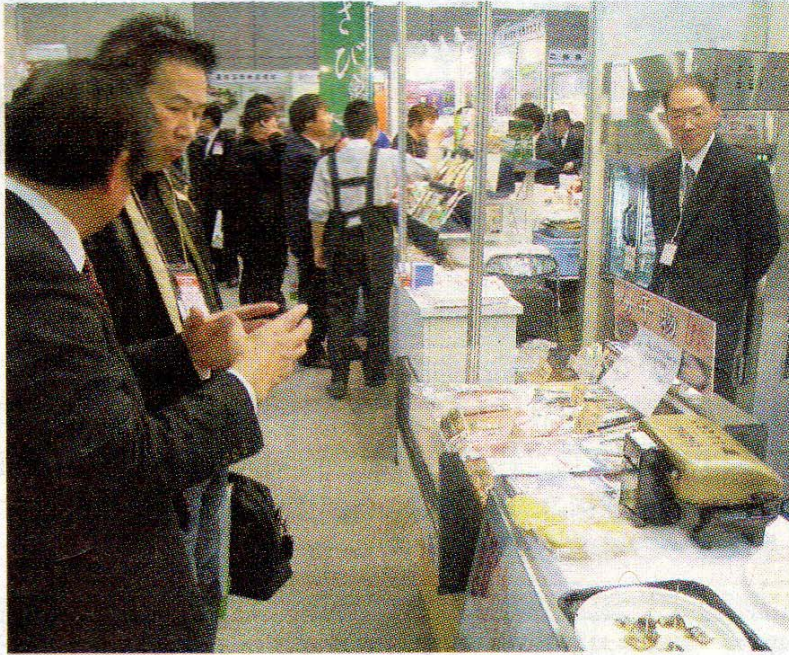


G  
S  
K



干物の特殊冷風乾燥機「テイストモディファイア」を紹介

含量を72%に調整し、「焼くと身はフワツ、皮はパリツと仕上がる」

GSK(小屋敷一雄社長)は、干物の特殊冷風乾燥機「テイストモディファイア」を紹介した。鮮魚を使って干物ができる工程を演。干物を焼いて試食

(小屋敷社長)食感に、同機の構造の説明を求め、スーパードライヤーや加工業者、仲卸などが相次いだ。

マなどを提供。干物の水分活性を0.97、水分

同機で作った製品の展示では、アジ、ハタハタ、舌ビラメ、サヨリ、マグロの干物をはじめ、ギンダラの西京漬けなど冷風乾燥機を原料の下処理に使い、素材のうまみを引き出した加工品もあった。

▼GSK(株)▶

大阪市平野区長吉六反1の1の12、(電)06・4302・3470