

低温調湿装置

特許第 6047804 号 (平成 28 年 12 月 2 日取得)

技術概要

貯蔵庫内の気温を 0~10℃、相対湿度を 80~98%の範囲で、任意に設定・維持することができる。農産物等の鮮度保持貯蔵ができるので、出荷調整、鮮度保持輸送、販売期間延長などに利活用可能。

特長・効果

貯蔵庫内を気温0~10℃、相対湿度80~98%の範囲で任意に設定維持し、農産物に合致した最適環境で鮮度保持可能



低温調湿装置を組み込んだ鮮度保持貯蔵庫



10日後のイチゴ



10日後のブロッコリー



2週間後のゴーヤー



1週間後のニラ(左)

活用例

イチゴ、ニラ、ブロッコリー、ゴーヤーなど、多くの農産物の鮮度保持に適用可能

◆技術分野

- | | | | |
|--|--------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 電気・電子 | <input type="checkbox"/> 機械・加工 | <input type="checkbox"/> 情報・通信 | <input type="checkbox"/> 化学・薬品 |
| <input type="checkbox"/> 有機材料 | <input type="checkbox"/> 無機材料 | <input type="checkbox"/> 金属材料 | <input type="checkbox"/> 輸送 |
| <input type="checkbox"/> 食品・バイオ | <input type="checkbox"/> 生活・文化 | <input type="checkbox"/> 土木建築 | <input type="checkbox"/> 繊維・紙 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 農林・畜水産 | <input type="checkbox"/> 医療・介護 | <input type="checkbox"/> その他 () | |

◆連絡先

担当：機械電子部 TEL.0985-74-4355