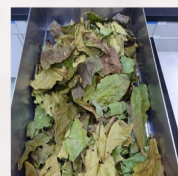


試料に適した乾燥手法の選び方

「乾燥」は紀元前の古代から、食品の効果的な保存方法として活用されてきました。乾燥により保存性能が上がると同時に、うまみの濃縮効果もあるとされます。

今回のセミナーは食品分野のほか、菌体やタンパク質水溶液、医薬品分野、工業分野で使用される事例を用いて、様々な試料に適した乾燥手法についてご紹介します。



日時	2024年9月26日（木） 13：30～15：30
場所	沖縄健康バイオテクノロジー研究開発センター 第1会議室
講師	東京理化器械（株）営業推進室 氏家 氏
参加費	無料
申込方法	下記URLまたはQRコードより、お申込みください https://forms.office.com/r/MZAWxAErjx 【申込〆切 9/25】



低温

フリーズドライ

送風

造粒乾燥

スプレードライ

真空

協力：EYELA



いのちを繋ぐ未来へ

沖縄メディックス株式会社



沖縄健康バイオテクノロジー研究開発センター
沖縄県うるま市州崎12-75

お問合せ TEL：098-934-8435 E-Mail：info@ohbic.jp