乾燥加工プロセス

DRYING PROCESS

TERADA

01. Acceptance
荷受工程
野菜受入・計量
一時保管

02. Cutting
切断工程
野菜カット

03. Sorting
選別工程
葉と茎の選別

04. Cleaning
洗浄工程
水洗い洗浄・
脱水

05. Blanching
加熱工程
蒸す・茹でる・
熱する

06. Drying
乾燥工程
乾燥方法の検討

07. Finishing
仕上工程
乾物の大きさ、
色彩選別

08. Crushing
粉砕工程
粉砕・
粉末加工の有無

09. Packing
梱包工程
製品袋詰め