

当会会員のオーエスマシナリー(株)小樽工場が
平成 29 年 3 月 20 日付の日刊工業新聞に紹介されました。

真空乾燥ニーズ開拓

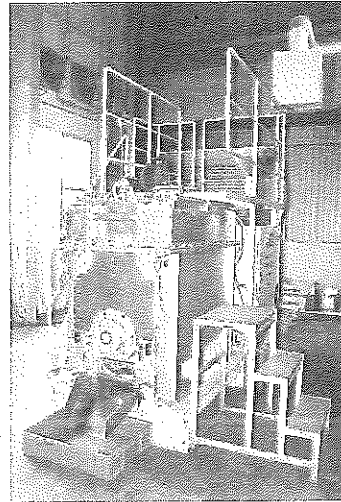
【札幌】オーエスマシナリー(群馬県邑楽町、長内豊社長、0276・91・8210)の小樽工場(北海道小樽市)は、北海道で農作物の残りかすなどを乾燥処理する真空乾燥機「バキユームドライヤー」の市場開拓に力を入れる。道内の飼料メーカーなどのニーズに合わせた製品開発を進めるほか、機能性素材を生産する装置としても展開を図る。2017年度中に3台の販売を目指す。

オーエスマシナリー

装置を拡販

バキユームドライヤーは、農作物などの残りかすを真空状態で乾燥させるなど、成分を維持しつつ乾燥状態にできるのが特徴。現

道内のニーズに合わせて改良するバキユームドライヤー



場のニーズに対応した商品化に取り組んでおり、現場のニーズに対応して商品化に取り組んでいる。成分を維持しつつ乾燥状態にできるのが特徴。現場のニーズに対応した商品化に取り組んでいる。

農業付加価値化に貢献

川島誠一郎小樽工場長は「バキユームドライヤーは廃棄物ゼロにつながるほか、北海道の農業の活性化の一助になるはずだ」と話す。バキユームドライヤーは減圧乾燥装置「カベツジアナライザー」をベースに、製缶加工技術などを生かしてステンレス製で仕上げるなど改良している。14年から北海道ワイン(北海道小樽市)などに2台を販売している。