



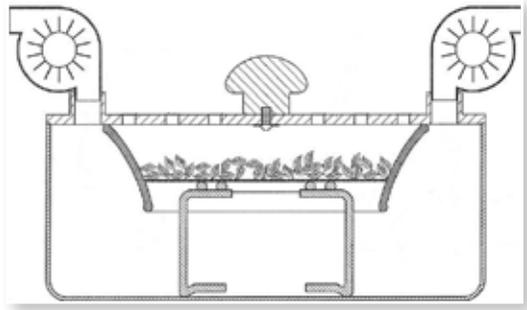
# 本場開發小型乾燥機新型專利

文圖/茶機課 黃惟揚\*、蔡憲宗  
(\*電話：03-4822059轉702)

## 技術說明

傳統乾燥機在調理食材時，都針對大量食材做乾燥，故機器的佔地空間和消耗能源相當大，且使用的電源都是220伏特單相或三相電源，不適合用在家用或做少量乾燥實驗，本項產品主要目的在解決上述問題。構造簡單且具小型化以便攜帶，配合試驗和家用做少量乾燥。利用110伏特電源取代220伏特的電源，達到使用之方便性。

小型乾燥機可控制電熱源之加熱瓦數和時間，和控制風扇轉速和時間。故可對不同需乾燥物如茶、中藥以及其他蔬果等設定不同之乾燥模式，以便使用者因應各種風味加以選用。



圖一、小型乾燥機示意圖

## 產品特點

- 一、可乾燥「少量」食材，如乾燥或烘焙200公克之茶葉。
- 二、提供各種需求的加熱溫度，如乾燥(100°C)或烘焙溫度(60~120°C)，溫控環境也比傳統乾燥機更精準。
- 三、可針對不同食材乾燥調理，如中草藥、茶葉及其他蔬果作物等。
- 四、只需外接室電(110伏特)即可使用。

## 結語

本場開發此機械之目的：

- 一、市面上小型乾燥機效率較差約8-10小時才可乾燥食材，且溫度較不精準，本場開發之小型乾燥機可解決上述問題。
- 二、可作為DIY製茶推廣及教學用途，消費者用此機乾燥或烘焙茶葉(如綠茶、文山包種茶、烏龍茶、紅茶等)。因機器小巧方便，學校也可利用此機進行茶葉教學。
- 三、加工效率高，此機約1小時(100°C)，可將食材(75%含水率)乾燥至含水率4%以下。

本場已申請本項小型乾燥機的新型專利，後續此專利技術將移轉給有意願之廠商量產，有興趣廠商也可與本場相關研究人員聯絡。



圖二、不同小型乾燥機的實驗機