

アロマ抽出装置のご紹介

# アロマ減圧水蒸気蒸留装置

ソフトで繊細な  
アロマ精油の抽出を実現。

花びら、ハーブ、かんきつ皮、  
樹木のアロマに最適です。



6通りの方法を使い分け、最も質の高い精油の抽出が可能に。



アロマの抽出には一般的に水蒸気蒸留法で行われることが多く、「アロマ減圧水蒸気蒸留装置」も同じ方法で抽出します。

しかし、従来の＜常圧蒸留タイプ＞では原料の植物が熱にさらされるため劣化したり、コゲ臭のある精油になってしまうという問題がありました。

「アロマ減圧水蒸気蒸留装置」は＜減圧蒸留タイプ＞なので、蒸留温度を40℃まで下げられるため、精油成分を熱で劣化させることなく抽出することができます。ソフトで繊細な香りを持ったアロマの抽出が可能です。

さらに原料の特性に合わせて6通りの方法で抽出することができます。「間接蒸気＋煮出し蒸留」、「間接蒸気＋アロマカゴ蒸留」、「直接蒸気でアロマカゴまたは煮出し蒸留」など、原料に最も合った抽出法が選択できます。

## 01 主な特長

- ◆ 香り成分を損なわずコゲ臭の無い上質なアロマが抽出できます。
- ◆ 「間接蒸気＋煮出し蒸留」、「間接蒸気＋アロマカゴ蒸留」、「直接蒸気でアロマカゴまたは煮出し蒸留」など、原料に最も合った抽出法が選択できます。
- ◆ 減圧は40度から細かい設定が可能、香りや抽出量など様々な調整ができます。
- ◆ ステンレス製なので錆びにくくなっており、衛生的です。
- ◆ 精油分離器により、精油の回収が簡単・確実に行えます。



美濃与食品株式会社

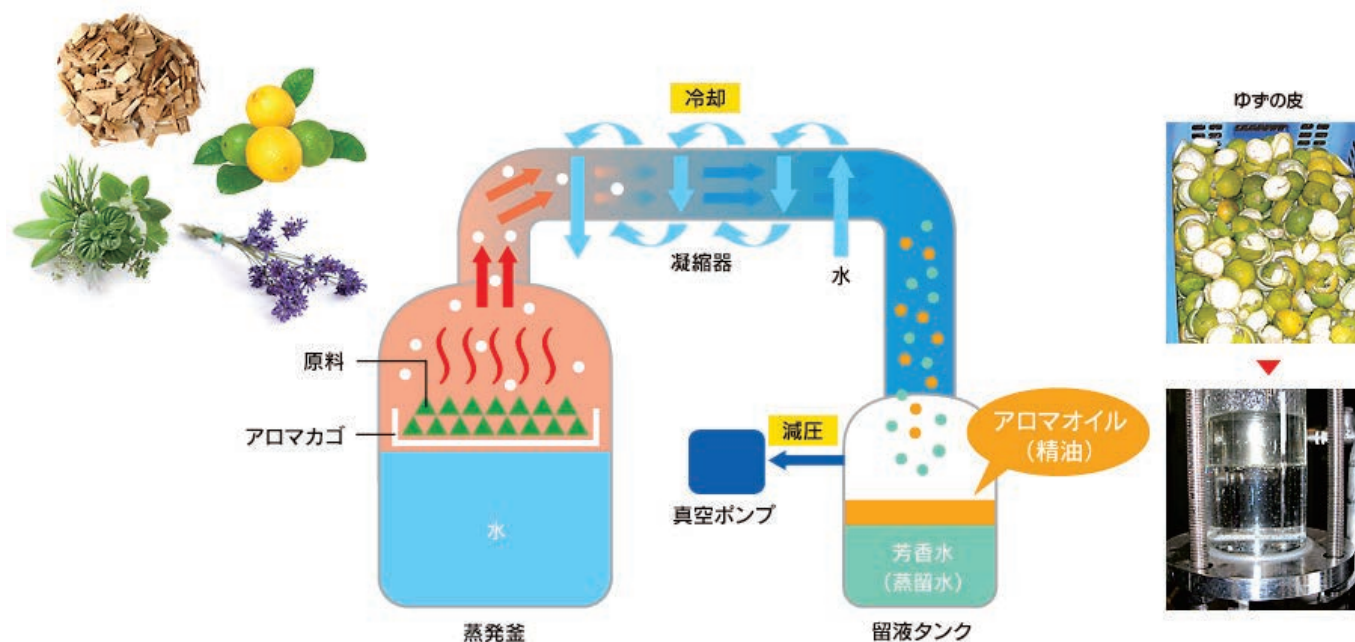
Copyright © Minoyo Shokuhin All Rights Reserved.

# アロマ減圧水蒸気蒸留装置

## 02 装置について

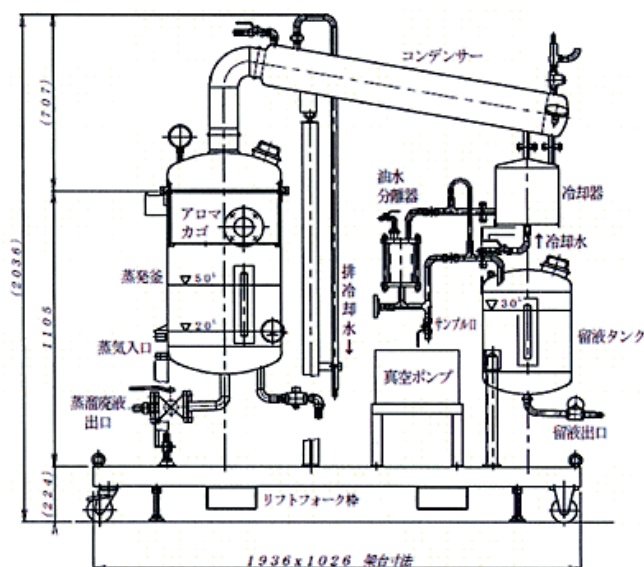
### 減圧水蒸気蒸留の原理

熱い蒸気によって、精油が揮発して水蒸気になって立ち上がります。その気体を冷却して減圧すると精油が浮き上がります。また、残った水分が精油成分を含んだ蒸留水になります。減圧（～7.38kpa）することで蒸留温度を40℃まで下げることができるため、熱による劣化を受けずに精油を抽出することができます。従来の「常圧蒸留法」と比べて原料が熱の影響を受けないので、繊細な香り成分を抽出することができます。



### 装置概要

(例) 30L 蒸気加熱式装置



型式		30L 型
アロマ抽出水量		30L/ 回
アロマ箱内容量		26L
水蒸気蒸留温度		40～100℃
1 バッチ操作時間		3h/ バッチ
使用量	蒸気（蒸気加熱式の場合）	12kg/h（圧力 0.2MPa）
	電気（電気ヒータ式の場合）	三相 200V 8kW
	電力	単相 100V 200W
	冷却水（20℃）	1,200L/h
装置仕様	装置寸法	1,936×1,026×2,036H
	装置重量	300kg
	運転重量	380kg
	蒸留釜 張水量	50L
	凝縮器	シェルチューブ式熱交換器 SUS304 製
	冷却器	冷却シェルチューブ付 SUS304 製
	留液タンク 操作容量	30L
架台		1,936×1,026×2,036H
		SUS304 製 キャスター付
真空ポンプ		ダイヤフラム式 200W 単相 100V