

もう天日干しは不要！  
タマネギ乾燥冷蔵  
アスペレーションシステム



もうタマネギを畑で天日乾燥する必要はありません。アスペレーションシステムは、生の状態のタマネギも、容器に入ったまましっかりと乾燥します。

お使いのタマネギ倉庫が以下の項目の1つ以上に該当する場合には、倉庫の換気システムが劣悪な状態にあります。

1. 凍結の恐れがあるため、 $2^{\circ}\text{C}$  以下に温度を下げられない。
2. 雨で濡れたタマネギを乾燥できない。
3. 冷凍機を稼働させても、秋に収穫したタマネギは3月頃までに芽が出てしまう。
4. コンテナの外側は乾いていても、内部は湿っぽくてカビが生えてくる。
5. タマネギに  $2^{\circ}\text{C}$  以上の温度差がある。
6. 低温外気を利用すると、温度コントロールがうまくいかない。

アスペレーションシステムにより、産地の評判を高めることが可能です。ぜひ、アスペレーションシステムの採用をご検討ください。



