

全天候 전천후

Natural ripening drying system

위생적이고 안전한 시스템으로 건강한 먹거리(HACCP) 생산을 대비하세요.



# 자연 숙성 건조 시스템

자연 숙성 건조 방식 그대로,  
이제 날씨 걱정없이 짧은 시간에 숙성, 건조할 수 있습니다.

날씨 영향을 받지 않는 전천후 꽃감 숙성 건조 시스템

## 루미나래

(39374) 경북 구미시 1공단로 144, 201호

H.P 010-8652-6370

E-mail luminareled@gmail.com

## 영업문의 제이티글로벌

대구 북구 구암로 292 강북근린상가 201호

H.P 010-3124-2118 T 053)321-0308

E-mail jtglobal1@naver.com



## 전천후 자연 속성 건조 시스템의 특징

1

**기상환경에 영향 無**

기후에 영향을 받지 않아  
안정적인 생산이 가능합니다

2

**위생적인 생산시설**

황사, 미세먼지를 차단하여 품질 향상과  
안전한 먹거리 생산이 가능합니다

3

**농산물 대량 생산**

꽃감, 건조 농산물을 균일한 품질로  
대량 생산할 수 있습니다

4

**생산 시간 단축**

속성, 건조 기간을 단축하여  
짧은 시간에 생산할 수 있습니다

5

**곰팡이 발생 無**

곰팡이 발생이 없어  
걱정하지 않으셔도 됩니다

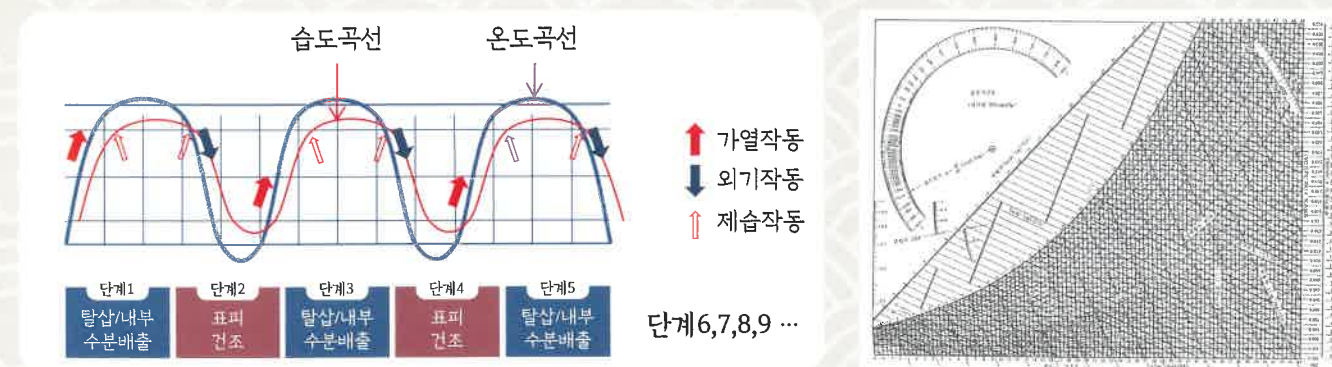
6

**저렴한 비용**

설치 비용이 저렴하여  
농민분들의 부담을 덜어드립니다

## 전천후 자연 속성 건조 시스템의 원리

습공기 선도 프로그램이 내장된 시스템이 건조실 외부, 내부에 설치된 센서를 통해 온도, 습도를 분석하여 이슬점을 산출하고 이를 바탕으로 건조의 필수 조건인 온풍, 냉풍, 습도, 공기흐름을 자동으로 제어하여 꽃감, 건조 농산물 제조에 최적의 환경을 자동으로 만들어내고 유지시킵니다.

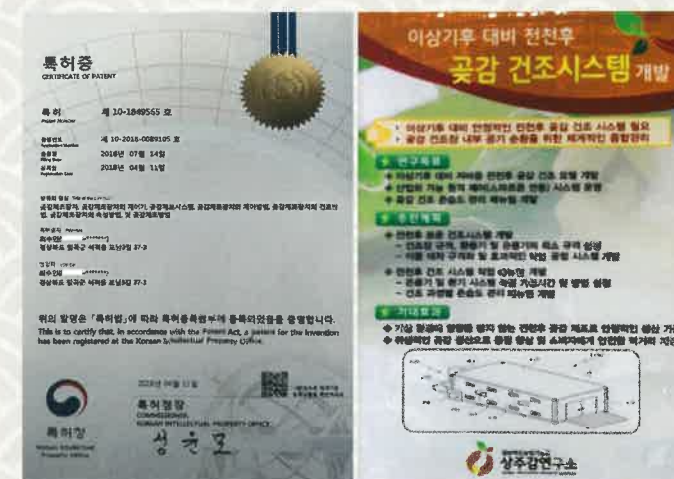


### ※ 습공기 선도

습공기의 상태를 나타낸 선도. 건구온도, 습구온도, 이슬점, 포화점, 엔탈피, 절대온도를 말합니다. 습공기 선도를 읽고 활용하면 곰팡이가 쏘지 않습니다.

## 특허받은 검증된 시스템

경북농업기술원, 상주감연구소, 경북농민사관학교에서 개설한 “고품질 감 생산과정”에서 습득한 지식을 바탕으로 제작되었습니다.  
상주감연구소, 꽃감 농가들과의 협업 실험을 통해 3년간 꽃감생산을 진행하며 개발한 검증된 시스템입니다.



- 경북농업기술원 산하 상주감연구소와 함께 개발한 검증된 시스템
  - 상주감연구소에 설치되어 꽃감 연구에 사용 중
  - 2018년 농업기술박람회 경상북도관에 설치
  - 상주감연구소 “뽕은감 안정 생산 세미나”에서 본 시스템으로 기후 변화에 따른 꽃감 생산 기술 제시
- ← 작) 특허 제 10-1849565 호  
우)상주감연구소 현관에 비치된 본 시스템의 현판

## 다양한 기능 지원

버튼 한번의 조작으로 시스템이 자동으로 꽃감을 생산하여 초보자들도 쉽게 꽃감을 생산할 수 있습니다.



꽃감모드  
건조모드  
속성모드  
수동모드

4가지  
모드

### 1. 꽃감모드

초보자들도 쉽게 꽃감을 생산할 수 있는 자동 모드

### 3. 속성모드

눈, 비에 의한 고습 혹은 이상고온의 경우에 내부의 냉방기를 활용해 최적의 조건을 유지

### 2. 건조모드

적절한 표면건조와 뽕은 맛을 제거해 상품가치가 높은 꽃감을 만들 수 있는 모드로 대형 감(대봉) 생산에 용의

### 4. 수동모드

단순건조 농작물은 가열장치로만 쉽게 건조시키고, 동절기 동해피해를 입는 가을작물의 보관창고 역할도 가능



## 꽃감 농가의 사용 사례

상주, 선산, 문경, 칠곡 지역에서 설치되어  
현재 꽃감 생산을 하고 있습니다.

칠곡



상주



선산



2018~19  
칠곡



꽃감 생산을 하지 않는 유휴기간에는 다목적으로 사용할 수 있습니다.

1

일반 농작물  
(고추 등)을  
쉽게 말릴 수  
있습니다

2

유휴기간동안  
농작물  
보관 창고로  
이용

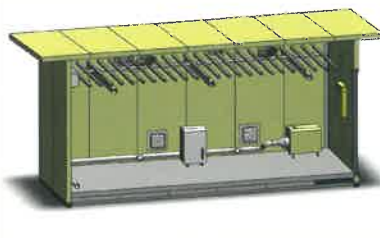
3

다목적  
작업실이나  
휴게실로  
이용

## 시스템 사양

|    |        |           |                   |
|----|--------|-----------|-------------------|
| 가로 | 6m     | 전압, 전력    | 380V, 10kW        |
| 세로 | 3m     | 동시 생산량    | 1회 생산량 최대 16,000개 |
| 높이 | 3m     | 대봉 생산량    | 1회 생산량 최대 8,000개  |
| 면적 | 약 5.4평 | 반건시 생산 기간 | 동시 10~12일, 대봉 14일 |

전천후 자연 숙성건조 시스템은 열풍기와 냉방기로 온도만 조절하는 타제품과는 다릅니다. 날씨가 좋을 때는 외부 공기를 유입하여 온도를 조절하는 **자연 방식의 시스템**입니다. 열풍기에만 의존하는 제품에 비해 1/3 이상의 전기세 절약이 가능합니다.



## 대봉 꽃감 사례

2017년 칠곡에서 대봉 꽃감을 생산한  
실제 사례입니다.

11월  
01일



- 생과 박피 타래 작업

11월  
07일



- 뚝은 맛 없어짐 (무게 약 30% 감소)

11월  
13일



11월  
16일



- 반 건시 완성 포장

11월  
29일



- 무게 약 70% 감소

12월  
06일



- 건시 완성 포장

全天候

전천후

Natural ripening drying system