

賞味期限の延長

しませんか?

急速冷凍機(3Dフリーザー)編



3Dフリーザーでできること



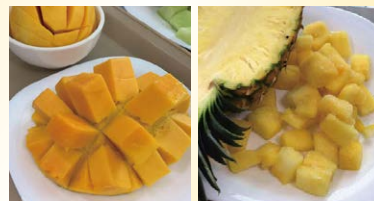
品質の維持

鮮魚・精肉の新鮮さ(色、品質)を、そのままキープします。



色味の再現

冷凍すると発色が悪くなりやすいフルーツを、解凍時に採りたてのような色味で再現できます。



生産・販売の調整

季節商材は閑散期や食材価格が安い時期に調理し、販売時期に解凍することで、生産・販売のタイミングが調整できます。



調理時間の短縮

揚げ物、焼き物は事前に最終工程まで行い、その品質をそのままキープ! 料理提供の短縮になります。



なぜ可能?

3Dフリーザー®とは

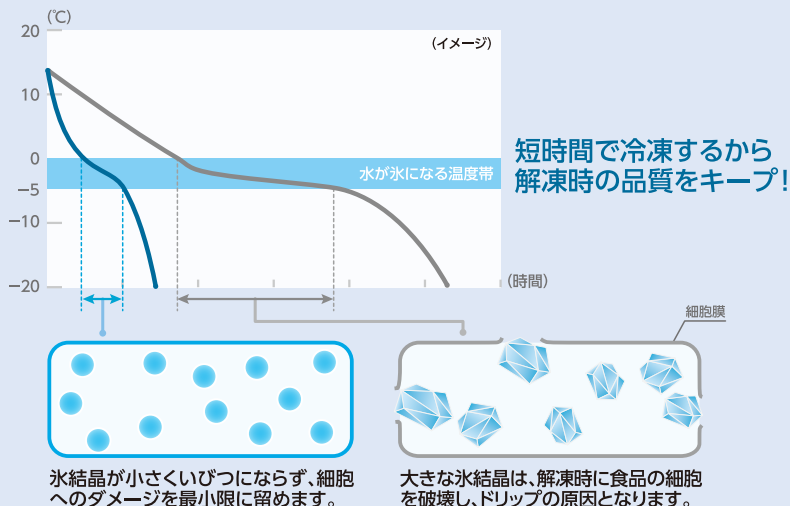
高湿度の3D冷気で食品を全方位から均一に包み込むように冷凍。食品の品質を落とさず冷凍し、その状態をキープできます。

従来の冷凍

従来の緩慢冷凍では、水が氷になる最大氷結晶生成温度帯の通過速度が遅いため、氷結晶が大きくなり歪になります。それが食品の細胞を破壊し、解凍時のドリップの原因となります。

急速冷凍なら!

短時間で均一に冷凍させる事で、食品細胞のダメージを限りなく防ぎ、解凍後も冷凍する前の鮮度、風味、食感を維持します。



●食品ごとのメリット



水産

- ✓ 大漁時出荷の平準化や雑魚の有効活用に!
- ✓ アニサキス対策や新規販路の拡大にも!
- ✓ 高鮮度維持やドリップ減少、廃棄ロス低減に!



畜産

- ✓ 凍結品で全国販売可能に!
- ✓ 不需要部位の有効活用に!
- ✓ 色味を鮮やかに復元し、製造の安定、平準化に!



米飯・惣菜

- ✓ お米が白蟻化せず、お弁当の風味も維持!
- ✓ 計画生産で繁忙期の対策・野菜の加工調理に!



お菓子

- ✓ 純生クリームもOK!ケーキをそのまま冷凍してもスポンジはしっとり!
- ✓ パイやタルトもサクサクでお餅も硬くなりません!

●他にもこんなメリットが!

調理	下(前)処理後に急速冷凍しておくことで、食事(提供)前の調理の簡略化が可能。調理作業が容易になるため、 調理時間を大幅に短縮 できます。
品質保持	素材を新鮮なうちに急速冷凍することで、 新鮮さや風味、栄養素や色を長く保つ ことができます。
安全	-18℃以下で保存するから、食中毒の原因となる微生物(細菌・カビ)の活動・繁殖を抑え、 保存料を使用せずに長期の保存 を図ることができます。

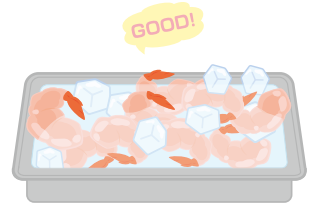
衛生	不可食部分を取り除いた後に急速冷凍して出荷する事で、 現場での調理場汚染の原因となる生ゴミを減らす ことができます。
サービス	急速冷凍で旬の食材を保存しておくことにより、季節や場所に関係なく 様々な時期の食材を豊富に提供 できます。
食品ロス	使いきれなかった食材や、作りすぎてしまった料理を廃棄することが無くなるため、 食品ロスを削減 できます。

豆知識



最も品質保持に適した解凍方法は?

冷凍された商品を活用する上で欠かせない解凍の手順。最も品質面に考慮した解凍方法をご存知ですか?自然解凍や流水解凍など方法は様々ですが、実は氷水に漬け込む氷水解凍が一番向いていると言われています。意外にも、冷蔵庫より低温かつ短時間で解凍が可能です。



体験可能!



弊社ものづくり館で試作できます!

その場で製品の試作が行える弊社独自の施設『ものづくり館』で、3Dフリーザーの実機をお試しいただけます。他に真空包装機やレトルト調理器もごぞいます。新商品の開発や、現場改善にお役立てください。



詳しくは担当営業までお問い合わせ下さい。

●チラシに関するお問い合わせは…