



急速凍結機のご紹介 ～試作に利用できる加工機器～

環農水研では、ブラストチラー機能とショックフリーザー機能を有した冷却装置を設置しています。この装置は最大-40℃の冷風により品温を急速に低下させることが可能です。



▲ HBC-6A3 (ホシザキ製)

庫内温度：最低-40℃、芯温で温度制御可、
タイマー機能、風速調整機能（4段階）

ブラストチラー機能

急速冷却により、加熱後の余熱による味・香り・色等の成分損失を抑制します。また、微生物の増殖が旺盛な温度帯（10℃から60℃付近）を短時間で通過することで微生物的安全性を向上します。

ショックフリーザー機能

食品を冷凍する場合に、氷の結晶が肥大化する温度帯（0℃から-5℃付近）を短時間で通過することで、凍結による組織の損傷を抑えることができます。一般的な冷凍庫と比較して解凍後のドリップの発生や食感の低下を抑制します。

<使用例> スチームコンベクションオーブンとの併用による低温調理食品の開発

食品に関する技術支援制度

- ☑ 環農水研では、府内の食品関連事業者・農林漁業者の皆様が自社製品を開発・改良する際にご使用いただける、多様な加工機器や分析機器をご用意しています。
- ☑ 食品の試作や保存性調査、成分変化の分析データ収集等にご活用いただいています。
- ☑ 内容により費用を算定しますので、まずはお問い合わせください。

- ・詳細は、環農水研ホームページをご覧ください。
- ・お問合せは **食品グループ（072-979-7063）** まで。

<技術支援制度詳細>

<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/nourin/shien/openlabo/>



環境農林水産総合研究所 技術支援制度

検索