



## スチームコンベクションオープンのご紹介 ～試作に利用できる加工機器～

スチームコンベクションオープンってどんな調理機器？

あまり聞きなれない言葉ですが、「蒸し器」と「焼き機」が合体した調理機器です。

「蒸す」、「焼く」、「煮る」の他、「炊く」、「炒める」、「揚げる」などの調理もこの機器1台で可能です。



### ◀MIC-5TA3 (ホシザキ製)

外形寸法：幅750×奥行560×高さ665mm

ラック収納能力：2/3ホテルパン5枚(68mmピッチ) 収納可能

スチーム：1～999分、30～130°C

ホットエア：1～999分、30～300°C

コンビ：1～999分、100～300°C (スチーム量1～4段階)

調理モードは、

「スチーム」「ホットエア」

水蒸気、熱風をファンにより循環させるのでムラなく仕上がります。

「コンビ」

水蒸気と熱風を組み合わせた加熱は、水分の蒸発による重量ロスを低減し、調理時間の短縮にもつながります。

お肉が軟らかく美味しくなると言われている「低温調理」。

スチームコンベクションオープンを使用すると、手間なく仕上げることができます。低温調理は、お肉のタンパク質が熱により変性する温度以下でじっくりと時間をかけて加熱します。温度センサーを挿し、中心温度を測りながら調理できるので設定しておけばそれ以上温度は上がり、あとは出来上がりまで待つだけです！

＜次号紹介します＞

急速凍結機との併用による低温調理食品の開発例(水ナスのコンポート)

### 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、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.kannosuiken-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