

平成 28 年 1 月に当センターの超急速凍結機（ショックフリーザー）を更新しました。この機械は、超低温の空気を吹き込むことで対象物を急速に凍結させる装置です。食品の品質を損なわずに凍結し、冷凍保存するためには凍結させるスピードが重要です。



超急速凍結機の外観と内部

使用例

凍結時に最大氷結晶生成帯（ $-1^{\circ}\text{C}\sim-5^{\circ}\text{C}$ ）での通過時間が長くなると、食品内部にできる氷結晶が大きくなることで組織を破壊され、解凍時の品質が低下します。本装置は、食品を急速に凍結させることで最大氷結晶生成帯の通過時間を 30 分以内にできるため、農水産物などの加工原料の保管に用いられています。加工原料だけでなく、冷凍食品の試作や分析試料の保管にも利用できます。

また、完全凍結だけでなく加熱後の粗熱取りにも使用できます。

機器の仕様

メーカー ホシザキ電気(株)

型 式 HBC-12A3

スペック 外形寸法：幅 840×奥行 880×高さ 1855

有効内容積：283L 圧縮機出力：2200W

特 徴 芯温センサー付き 庫内除菌用 UV ランプ付き

モード：ソフトチル（ -1°C ）、ハードチル（ -20°C ）、ショックフリーズ（ -40°C ）

プログラム運転：芯温制御

▶ お問い合わせは食品開発課（088-846-1652）まで