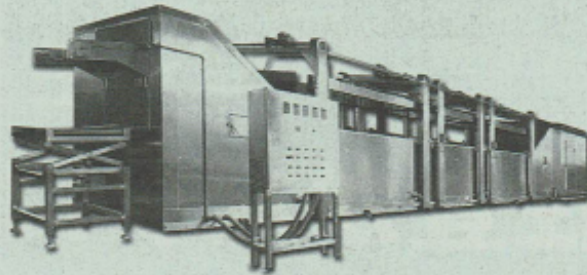


液体式 食品を瞬間冷凍

食品加工機械製造販売のエーシー・フードテック(札幌市)は、自社開発した液体式の食品冷凍装置の販売を始める。装置内の液体冷媒に密封した食品をくぐらせて、瞬間冷凍する。冷凍装置で主流になっている気体式に比べて、大量に冷凍処理でき、冷凍ムラが出にくく、電気代などのコストも低減できるといふ。道内外の食品工場向けに売り込む。

エーシー・フードテック、食品工場向け



大量の食品を瞬時に凍らせることができる

同社が開発した「ゴンドラ連続式液体凍結装置」は全長約17メートル。脱気包装した肉や魚、総菜などをコンテナごとゴンドラに載せると、ゴンドラが動いてエタノール製剤溶液の水槽にくぐらせ、急速冷凍する。1時間に最大2トンの食品を冷凍できる。

気体式の冷凍装置より熱伝導が20倍高く、食品をムラなく瞬間冷凍することができるといふ。細胞が破壊されにくいいため、解凍

ムラなく大量、コスト減

した際の食感が冷凍前と変わらず、うまみ成分や栄養素が流れ出ない。

気体式装置は導入費用が1億円以上かかるのに対し、同社の液体式装置は6割程度の7000万円。電気代も気体式の半分以下になるといふ。

従来の液体式冷凍装置と比べても、作業効率が高いのが特徴だ。従来の装置は一度使用すると、液体の温度が上がり、再度下げるまで時間がかかって連続処理できない。同社の装置は絶えずゴンドラを動かし、冷媒をかき混ぜながら通過させるため、途中で止めずに作業を続けられる。

1号機は冷凍の長手とろろなどを大手外食チェーンに納品している山形県の食品工場に昨年導入した。そこでデータ収集しながら冷凍装置の性能

を確認し、本格販売することを決めた。

長瀬社長は「今後ますます高品質の冷凍食品の需要が高まる」とみて、まずは取引先を通じて道内外にPRしていく考えだ。現在、装置に関する特許を申請中だ。

エーシー・フードテックは1995年創業。中古食品加工機械のネット販売を手がけており、事業多角化と取引先からの要望に応える形で自社開発にも取り組んでいる。