

リキッドフリーザー「凍眠」



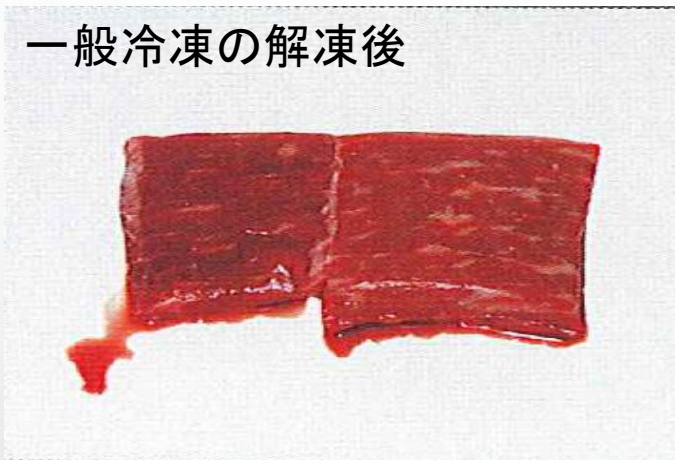
- 奇跡の凍結を可能にした
リキッドフリーザーは日本を始め欧米、アジア、オセアニア、ヨーロッパ等の、世界各国で特許を取得
- 液体凍結の結晶は5ミクロン
- エアーブラストの氷の結晶は100～200ミクロン
- 肉や魚の細胞は20～30ミクロン



細胞破壊を防ぐ事に成功！

「凍眠」だからこそ可能に！ 解凍後ドリップが極少

一般冷凍の解凍後



「凍眠」の解凍後



■熱伝導が20倍

熱伝達の早い液体を介す事で凍結速度は20倍！細胞を破壊する時間を与えない。



■ドリップが極少

食品の旨み成分や水分を逃がさず、生のままと変わらないみずみずしさを維持。



■品質の向上

味、食感、見栄え、歩留まり、全てにおいて信じられない成果！

■スペースメリット

どの能力の冷凍機と比較しても必要面積は約1/6以下。

■作業環境の改善

寒い庫内での作業が不要となり作業員の負担減！

■容易な操作方法

ワンタッチ操作により、凍結作業はきわめて簡単！

■多品種・他業種

精肉・水産をはじめ、加工品・麺・惣菜と幅広く対応。

■長期保存が可能

強力完全凍結により長期保存が可能。在庫管理が容易になる。

■解凍方法を選ばない

常温・低温・加熱・流水OK。特別な解凍施設は不要。

リキッドフリーザー「凍眠」の導入例・実用例

■ホテル・レストランに

鮮度が命の刺身やカニも「凍眠」凍結で獲れたての味をお客様にご提供できます。これまで凍結に不向きとされていたテリーヌやフォアグラにも最適です。

■居酒屋・民宿に

サケの収穫時期にスジコやイクラを大量凍結。
解凍しても形状が崩れません。
山芋のとろろを「凍眠」凍結。
必要な時に必要な分だけ使えます。

■スーパーのバックヤードに

「凍眠」を使用するとハムの表面を凍結するテンパリングの速度が大幅向上。スライス時の肉のロスが少なく、パック後のトレイの製品温度も上がり難いので、味を落としません。

■焼肉店に

手間のかかるユッケも「凍眠」凍結で作り置き。必要に応じて解凍する事でいつでも新鮮なユッケをお客様にご提供できます。

■しゃぶしゃぶ店に

「凍眠」凍結したしゃぶしゃぶ用の薄切リスライス肉は、皿に盛った際のドリップ流出が少ない為、パサつかず旨煮を逃しません。

※その他、惣菜・給食センター・病院や水産工場・食肉工場など、様々な業種で導入・ご活用いただいております。

精肉	鮮魚	水産その他	野菜・くりだもの	加工・調理品
牛肉	サケ	あん肝	たけのこ(水煮)	真空調理品各種
豚肉	ふぐ	たこ	ごぼう	惣菜各種
鶏肉	マグロ	甲殻類	ブロッコリー	厚焼き玉子
内臓肉	鯛	アワビ	山菜	ローストビーフ
フォアグラ	アジ	イクラ	マンゴー	味付魚類
ハム (テンパリング)	ひらめ	キャビア	パパイヤ	中華料理
	あんこう	いか	山芋	ケータリング食材

各種凍結機の総合比較

凍結方法	品質	時間	初期コスト	ランニングコスト	使いやすさ	上段 メリット
						下段 デメリット
リキッドフリーザー凍眠	◎	◎	○	○	○	(1)最高品質の凍結が可能(2)ドリップが出ない (3)寒い庫内での作業がなくなり、使い方も簡単
						(1)アルコール液に浸漬するため、パッキングが望ましい
一般の冷凍庫 (エアースラスト)	×	×	◎	◎	◎	(1)業務用から家庭用まで広く普及(2)使いやすさ (3)安価
						(1)凍結に時間がかかる(2)ドリップが多く、鮮度・味が落ちる (3)歩留まりが悪い
船内凍結 (超低温庫)	○	△	△	△	△	(1)超低温のため、一般のエアースラストよりも高品質の凍結が可能(2)マグロ等、大きなものの凍結が可能
						(1)使用目的、使用場所が限定される
ドライアイス (ガス凍結)	○	○	△	×	△	(1)超低温エアースラスト同様、速度が速いため高品質の凍結が可能
						(1)パック無しでの冷凍の場合は冷凍処理後にガス抜きが必要(2)凍結の都度、ドライアイスのコストがかかる(3)ドライアイスの保管設備が別途必要
窒素 (チソガス凍結)	◎	◎	△	×	△	(1)高品質の凍結が可能
						(1)ランニングコストがかかる(2)12ミリメートル以上の製品はクラックが発生する確率が高い

環境に優しい「凍眠」

- 「凍眠」のランニングコストは4～5円/kg、同等の能力を持つ窒素ガス凍結は55円/kgとなるため、電気使用量を削減。