

2024
号外1

水産加工だより

総合水試加工センターのオープンラボに
新たに加工機器を2台導入しました。

(1) ブラストチラー&ショックフリーザー (HOSHIZAKI HBC-12B3)

本機は食品に -40°C の冷気をあてて急速冷却することができます。冷却速度が通常の冷凍庫よりかなり速いため(下図)、解凍時のドリップ流出等の品質劣化が抑えられ、より高品質の冷凍食品が製造できます。なお、加工センターには液体で冷却するブライン凍結機もありますので、2種類の冷凍方法を同時に試すことが可能です。

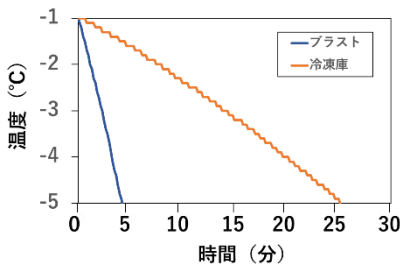
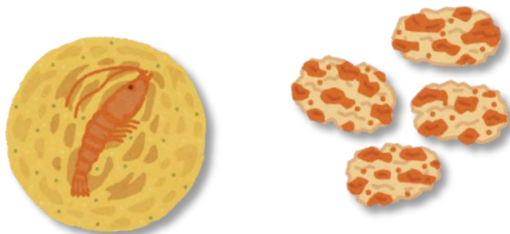


図: 250gの水をブラストチラーと冷凍庫で凍結した際の温度変化
※ $-1\sim-5^{\circ}\text{C}$ はドリップ発生に影響を与えやすい温度帯。冷却時間が早いほど品質の劣化を抑制できる。



(2) 電化煎餅焼き機 (三鳥産業 H36-1-F2T)

高熱高重量の鉄板で食材を押し挟み、プレスして両面から加熱する機器です。エビやタコ等の魚介類に小麦粉や米粉、調味液で簡単に米菓を作ることができますので、材料次第で様々な煎餅づくりにチャレンジできます。厚さや温度は調節できますので、江ノ島のお土産として有名な「たこせんべい」の長崎版をお試しください。



電化煎餅焼き機(H36-1-F2T)

○他にも色々機械があります。

オープンラボ利用希望の方の連絡をお待ちしています。

水産加工開発指導センター

TEL: 095-850-6314

FAX 095-850-6365