

プロトン凍結

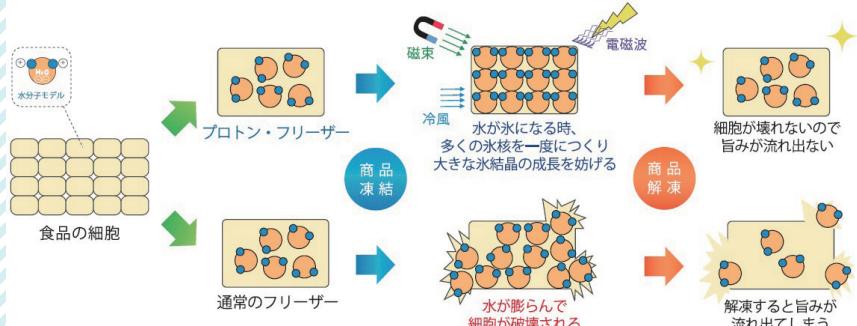
冷凍食品製造業(置保第2005号)

プロトン凍結

プロトン凍結とは、冷風と磁石と電磁波を融合させた急速凍結技術です。

冷凍によるダメージを最大限に抑え、冷凍前の品質を長期間維持することができます。プロトン凍結することで、とれたて、作りたての美味しさを再現することができます。また、冷凍した食品の品質を守る為には、適切な解凍方法も重要となります。

そもそも、急速凍結と通常の凍結とは何が違うのでしょうか？急速凍結は食品内の水分が凍る温度帯を素早く通過させ、細胞破壊を防いで凍結することができる技術です。通常の方法で食品を凍結させると、水分が凍る際に氷の結晶が大きくなり、食品内の細胞を破壊してしまいます。すると、破壊された部分から旨味成分とともに水分が流出して、食感や風味が変わり品質が落ちてしまいます。急速凍結は凍結スピードが速く、水分が凍る温度帯をおよそ30分以内で通過させることができます。氷の結晶の成長を抑えることができるので、細胞を破壊せずに凍結することができます。プロトン凍結は冷風による素早い冷却に加えて、磁石と電磁波が氷の結晶の生成に働きかけます。食品内の水分が凍る際に氷核の生成をコントロールし、多数の氷核を形成して氷の結晶の成長を抑制させます。



SIDE DISH

惣菜加工

惣菜製造業(置保第2141号)

惣菜加工

- 米沢牛メンチカツ、コロッケの製造
- 外食向けオリジナル商品の製造
- 串もの加工製造

