

# 過熱水蒸気の特性追求 油脂酸化抑制で食品ロス削減

中西製作所

厨房機器メーカー・株式会社中西製作所(電話03・5541・6333)が開発した過熱水蒸気調理機「SVロースター」は、庫内の酸素濃度が0.1%



過熱水蒸気の説明

自動化省人モデルラインの紹介



来年度には過熱水蒸気技術研究の第一人者である酪農学園大の阿部茂教授の研究室と共同で、その特性を生かした水産物の油脂酸化抑制効果も分析。効果の数値化も図り、賞味期限延長など付加価値化につなげていく。

過熱水蒸気は100度で蒸発した飽和水蒸気をさらに加熱した高温水蒸気。阿部教授らの研究で従来の焼成や蒸煮と比べて▽エキス損失抑制▽色調改善▽歩留まり・風味の向上など物性改

善▽表面殺菌▽油脂酸化抑制▽などの効果が判明。水産加工でもタコ・ホタテなどのボイル処理、サケ・サンマ・サバなどの焼魚・煮魚の製造などに導入されている。

同社は今回、過熱水蒸気の効果の中で油脂酸化抑制にスポットを当て、食材の加熱調理に伴う酸化・劣化の低減で賞味期間を延長。社会問題となっているフードロスの削減や地場産を使った6次産業化の推進に貢献を目指す。

か、コンビ(熱風+蒸気)、スチーマー(蒸気)、ホットエアー(熱風)の4つのモードで、幅広い調理が可能。特に新商品の開発スピードが著しいコンビニ向け、厳しい衛生・安全対応が求められる学校給食向けの食品メーカーが導入、重宝されている。

同社は、連続式フリーザーなど連動したラインの組み立てにも対応。また、衛生機器・器具も取り揃え、工場の区画・動線などソフト面を含めて衛生管理体制の構築をトータルで提案している

## NAKANISHI 焼く蒸す煮る がこれ一台!

うま味成分保持加熱!

超低酸素状態から蒸気量ゼロまで幅広い調理



連続式過熱水蒸気調理機 SVロースター



- 省スペース(従来比)
- 上下風量調整機能
- 循環Re-Jet方式
- 清掃性UP

業務用厨房機器総合メーカー 株式会社 中西製作所

東京本社：〒104-0033 東京都中央区新川一丁目26番2号新川INSビル  
TEL：(03)5541-6776 FAX：(03)5541-0155

大阪本社：〒544-0015 大阪市生野区巽南五丁目4番14号  
TEL：(06)6791-1111 FAX：(06)6793-5151