

美味  
おいしさ濃縮力

どちらもキウイのジャム。氷温濃縮はどっち？

もちろん、左です。キウイ色そのままのジャムです。非加熱ですから本物の色・味を損なっていません。

氷温濃縮型

非加熱・極美味

加熱型

# 氷温濃縮機

HYO-ON CONDENSER

## ◆氷温濃縮機は・・・

食品を加熱せず、氷温の温度帯を保ちながら、真空を利用して短時間で水分を蒸発させ食品の味を一層濃厚にします。

## ◆その効果は・・・

- 非加熱ですから細胞を必要以上に破壊しないで本来のうま味をそのまま残せます。
- 変色や味の変化が少なく、低温による濃縮ですから鮮度状態はきわめて良好です。
- 凍結乾燥機のように凍結せずに水分を蒸発させるので「生の状態」を保持できます。
- キウイ以外のジャムをはじめ果汁、魚介類、刺身など幅広くご使用いただけます。



冷熱をデザインする

**TAISEI** 大青工業株式会社

本社：青森市問屋町1丁目9番30号 tel:017-738-2131 fax:017-738-9333  
八戸営業所：八戸市石堂3丁目9番13号 tel:0178-20-1561 fax:0178-20-1562  
E-mail:info@taiseiaomori.co.jp URL:http://www.taiseiaomori.co.jp

設計・施工・メンテナンス

- 凍結・冷凍・冷蔵設備 ●農産物・予冷設備（真空・差圧・強制通風冷却）
- 水産物・冷凍冷蔵設備 ●真空凍結乾燥設備 ●廃熱回収設備 ●空調設備
- CA低温貯蔵設備 ●氷温・均温設備 ●高鮮度長期貯蔵 ●自動製氷設備
- 食品加工流通低温設備 ●自動ラック設備 ●給排水・衛生・空調設備
- トンネルフリーザー設備 ●海水ろ過殺菌冷却設備

## ★今話題の「氷温」とは

氷温は、冷蔵でもなく冷凍でもないその中間領域の温度帯のことで、凍る間際のギリギリの温度帯を維持することにより、生きたままの状態を維持しながら保存期間を飛躍的に延長したり、またその保存の間に食品内部のアミノ酸を増加させることで一層美味を高めることができる新技術です。氷温を可能にするためには蓄積した技術ときわめて難しい温度管理が必要です。