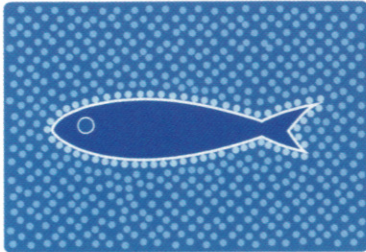


中心部まで急冷して、その後の低温保持まで確実に 直径1mmの球状の氷を、塩水や調合液と混合した 高機能氷 スラリー

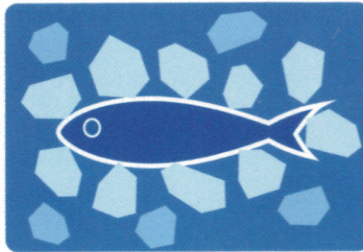
高機能氷 スラリーの特徴

スラリーアイス



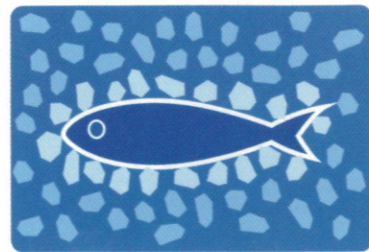
スラリーアイスは、球状の氷の粒と塩水、真水、または調味液等を混ぜた状態。全体的に包み込んで、傷つけずに素早く冷却し、その後も一定温度を維持し続けます。

ブロックアイス(クラッシュ)



クラッシュアイスは、砕かれた氷の角が魚体を傷つける。また、接する面積が小さいため冷却に時間が掛かる。

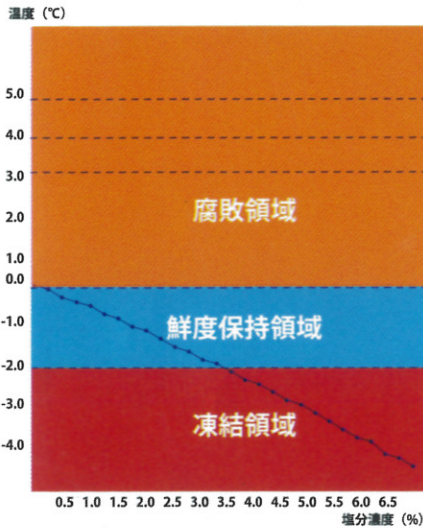
フレークアイス



フレークアイスは、薄い板状のため氷同士が固まりやすい。また、密集度が低く、初期冷却では氷が不足しやすい。

中心まで素早く冷やして、そのまま温度を維持

鮮度と温度と塩分濃度の関係



主な病原細菌の発育温度

- 7.0°C 腸管出血性大腸菌 (O157他)
- 6.7°C 黄色ブドウ球菌
- 5.0°C 腸炎ビブリオ
- サルモネラ菌
- 4.0°C セレウス菌
- 3.3°C ボツリヌス菌 (E型他)

0.0°C リステリア・モノサイトゲネス
エルシニア・エンテロコリチカ
ヒスタミン生成菌の一部

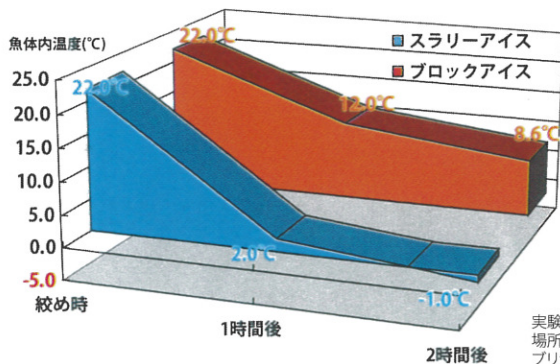
-2.0°C 魚体凍結温度

塩分濃度を0%~25%以上まで調整することで、野菜用に凍結しないギリギリの温度から、マグロ等の大型魚凍結用の予冷スラリーまで様々な用途を可能にします。



より詳しい説明はこちらのQRコードを携帯・スマホで読み込んで、サイトへアクセス。

スラリーアイスとブロックアイスのブリ締め時の初期冷却速度比較



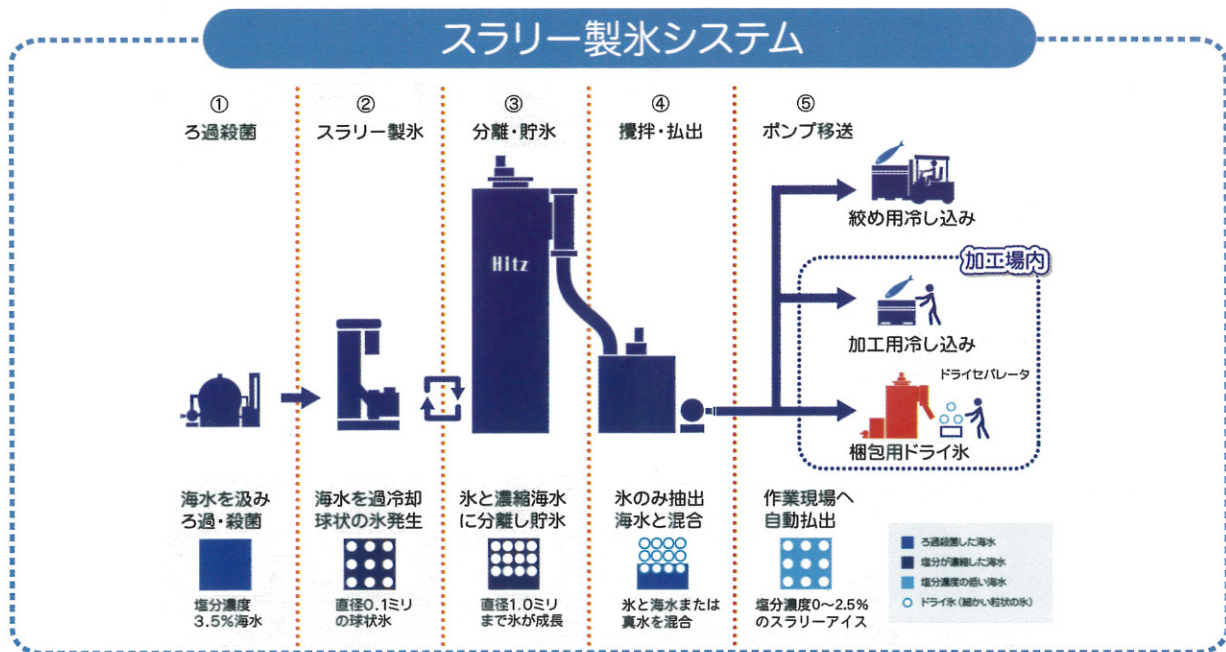
機能性氷スラリーで、初期冷却を行うと、低温でも活動する病原細菌の増殖を抑えて、鮮度を長期的に保ちます。



より詳しい説明はこちらのQRコードを携帯・スマホで読み込んで、サイトへアクセス。

実験実施日/2010年12月1日
場所/大分県漁協上津支店様
ブリ魚体重/5.5kg

高機能氷 スラリーは、全自動製氷・全自動払出・高度衛生管理に対応
均一な球状の氷のため、長距離移送も配管で外気に触れずに行えます



500m超の長距離配管でも、清潔で安全な氷を現場に直送します。

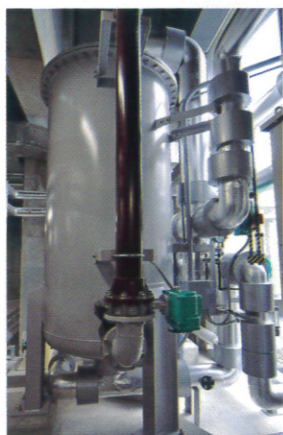
スラリーアイスシステムは、現場まで配管で直送するので、水道のように誰でも簡単に払出操作出来ます。
また、閉鎖された配管により、空気中のウイルスや粉塵を氷使用現場に持ち込みません。(安全・安心)

様々な魚種、肉類、野菜と多数の実績を誇ります。



絞め、加工、出荷と様々な用途で多数の実績を重ねて、お客様から多くのご支持をいただいています。

大船渡市魚市場製氷工場



海水ろ過装置



ポンプステーション



外部全景