

過熱水蒸気 式焼成機の製造販売開始

当社はこの度、北九州市のベンチャー企業豊田テクノ株式会社（本社：北九州市、社長：徳山道永）と技術提携を行い、同社の技術を用いた過熱水蒸気による業務用焼成機の製造・販売を開始し、**食品加工分野へ参入いたしました。**

過熱水蒸気による食品加工は、従来からその可能性を指摘されており、一部で導入が図られておりましたが、最近まで普及に至っておりませんでした。しかし昨年簡易な家庭用の過熱水蒸気使用のオーブンが販売開始され、日本中に認知されるに至り、過熱水蒸気による食品加工装置が注目を浴びてきております。

過熱水蒸気による焼成機は、過熱水蒸気雰囲気中での加熱のため酸素が遮断されており、焼成製品の酸化による風味の劣化と水分の過剰な蒸発を防ぐことができます。さらに高温の乾燥水蒸気は熱効率が高く均一な加熱ができますので、見栄えがよい焼成を短時間で行え、セントラルキッチンや総菜メーカーなどに大きなニーズがあります。今回製造・販売を開始した装置は、高温（約300度）と低温（約100度）の過熱水蒸気を交互に注入することにより、食品の細胞破壊を抑制し、旨味成分の漏出を最小限に止めることができます。

< 主な特徴 >

- 1．食品の酸化を防止できる。特に油脂の酸化による風味劣化が避けられる。
- 2．食品の旨味成分の漏出を最小限に抑え、風味も煮汁として漏出しない。
- 3．表面に凝縮水が付着するため、表面硬化を生じず、表面の柔らかい製品となる。
- 4．全体に平均的に薄めの焦げ色となり、製品としての見栄えも良い。
- 5．水分蒸発が抑えられるため、製品の歩留まりが上がる。
- 6．凝縮伝熱に遠赤外線伝熱が加わって速く伝熱するため、操作時間が短縮できる。

< 主な仕様 >

- ・ S T O 1 2 0 0 型：2室タイプ 外形寸法 4600(L)×1240(W)×1825(H)mm
- ・ S T O 1 4 0 0 型：4室タイプ 外形寸法 6600(L)×1240(W)×1825(H)mm

< 適応食品例 >

- ・ 鶏肉（焼き鳥、唐揚げ） ・ 魚（サケ、アジ、イカ、冷凍切り身等） ・ パン
- ・ かまぼこ ・ 油揚げ ・ ハンバーグ ・ 野菜 ・ その他

なお、本機の受注活動は既に開始し、十数件の引き合いを受けております。本機の価格は処理能力によって異なりますが2,500～4,000万円を予定しており、初年度10～20台の販売を見込んでおります。

以上

過熱水蒸気：ボイラからの飽和水蒸気を圧力を加えず加熱して得られる100度以上の水蒸気のこと

本件に関するお問い合わせ先：澁谷工業株式会社 企画特許部 076-262-1495