



**FOOD
TECH
COOK
LAB**

NAKASHIZUKA SANGYO CO.,LTD.

フードテック・クック・ラボ

—食品業界の新商品開発をお手伝い—

 **中静産業株式会社**
<https://www.nakashizuka.co.jp>



FOOD TECH COOK LAB

フードテック COOK LAB では最新の機器を実際を使って、自動調理・急速冷凍・真空包装の
 機器比較ができる「体験型テストキッチン」をご用意いたしました。
 新商品開発で機器導入をご検討の際には、ぜひ当社の COOK LAB テストキッチンをご活用ください。

急速冷凍機

〈3Dフリーザー〉

3Dフリーザーは、高湿度冷気「3D冷気」で包み込むように均一に急速冷凍。食品の品質・湿度を保ったまま素早く冷却するため、今まで冷凍が不可能だった食品も可能にします。



従来フリーザー解凍時



3Dフリーザー解凍時



高品質解凍・鮮度保持庫

〈DEPAK解凍・鮮度保持機〉

電気エネルギーを用いて細胞を活性化させ、細胞の破壊や酸化を抑制。おいしさそのままの鮮度を保った解凍や、チルド温度帯での長期保存が可能になります。



流水等の従来解凍



デバック解凍

〈リキッドフリーザー〉

パックした食品を-30℃の液体（アルコール）で急速冷凍。液体は熱伝導率が非常に高いといった特徴から通常冷凍に比べ、約20倍の冷凍速度で圧倒的な時間節約を実現します。



従来のエアブラスト



凍眠



「凍眠」は氷結晶を大きくしない

だから、細胞破壊しない

こんにやくゼリー凍結比較

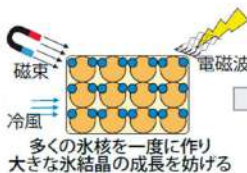


「凍眠」凍結

一般空冷式凍結

〈プロトン凍結機〉

急速凍結の環境下に均等磁束と電磁波を加えた次世代ハイブリット凍結技術。従来の冷凍方法で課題となっていたドリップや離水による食品・食材の品質低下を防止。再凍結しても食品・食材の鮮度や食感、風味を維持します。



冷凍方法の違いによるドリップ量の比較



通常冷凍

プロトン凍結

真空包装機

〈窒素ガス充填真空包装機〉

手前と奥で、一度に大量の真空包装が可能な据置タイプ。窒素ガス封入に対応しており、柔らかい食品・壊れやすい食品の形状を崩すことなく真空包装が可能になります。フードテック COOK LAB では、ガス封入と通常真空包装の違いを比較いただけます。



窒素ガス充填時



通常真空包装時

〈卓上型ホットパック対応真空包装機〉

アツアツの商品をそのまま真空包装。煮込み調理品やソース、スープ類など出来立てをすぐに真空パック。パック前の冷却工程をなくすことで、より衛生的・効率的・品質が均一な真空パックを実現します。



ここで温度測定

温度データ管理

〈おんどとり〉

-60~155℃まで温度測定・管理が可能な温度ロガー。フードテック COOK LAB ではお客様にご用意いただきましたサンプル品をテストする際、食材の芯温を測定。機材・食材ごとの温度データを収集し、お客様に最適な機種選定・オペレーション情報をご提供致します。また、一度に6検体分測定できます。



〈シュットマン〉

ノズル式の真空脱気包装機で、機械から飛び出した2本のノズルが袋内を吸引。チャンバー式と呼ばれる箱内真空と違い、チャンパー内に入りきらない長い商品やアツアツの商品が吹きこぼれることなく真空包装が可能。また、袋内だけ吸引するため、圧倒的な速さでの真空包装を実現します。





器具洗浄機

〈Dellimo・Cassimo〉

寸法は幅 600×奥行き 530mm ながら、ホテルパンやヨーロッパ天板も洗浄できる優れたもの。ヒートリカバリーシステムにより湯気の放出量を 80% 削減し、換気扇とフードを必要としません。



揚げ物品質改善

〈揚げ物油ろ過機〉

日々酸化していく揚げ物油を特殊なる過材を使用・ろ過することで、油の色をきれいにし、酸化値を落とし、油の寿命延長が出来ます。また、煩わしいフライヤー清掃の簡略化もできます。



1日ごとに酸化していきます



ろ過材で油を綺麗に保てます



〈Dr. Fry〉

揚げ物をおいしくする分子調理機器。1秒間に5万回の電波波動で食材から溶け出る水分を防ぎ、ニオイ移りを防ぐとともに調理時間を短縮。また、衣が吸収する油量を最大 50%削減、油の寿命を平均 30%長持ちさせます。

ストッカー

〈-70℃超低温ストッカー〉

-70℃の超低温ストッカーをご用意。前もってお送り頂いたサンプル品や、フードテック COOK LAB での試作品を、品質を落とすことなく、保管できます。



殺菌水生成装置

〈ピュアスター〉

食品添加物に指定されている「微酸性電解水」生成装置。器具洗浄・殺菌に使用できるのはもちろんのこと、野菜やフルーツの洗浄にも使えます。皮膚刺激やニオイも少なく、使用者に優しいのも特徴です。

ステンレス板(包丁等)に対する「すすぎ」の評価

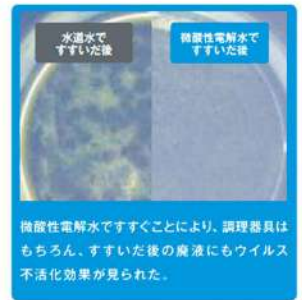


汚れ	すすぎ	ウイルスの不活化率
1%肉エキス	水道水	82.2%
	微酸性電解水	99.9%以上
1%ヒツジ赤血球	水道水	98.2%
	微酸性電解水	99.9%以上

ポリエチレン板(まな板等)に対する「すすぎ」の評価



汚れ	すすぎ	ウイルスの不活化率
1%肉エキス	水道水	99%
	微酸性電解水	99.9%以上
1%ヒツジ赤血球	水道水	98.2%
	微酸性電解水	99.9%以上



微酸性電解水ですることにより、調理器具はもちろん、すすいだ後の廃液にもウイルス不活化効果が見られた。

自動加熱調理機

〈スチームコンベクションオープン〉

iCombi Pro は、1台で「蒸す・焼く・煮る・茹でる・揚げる・炒める・炊く」の自動調理が可能。食材に合わせて時間を自動調節し、最適な仕上がりにします。複数メニューの同時調理も可能です。



〈iVario〉

iVario は「茹でる・焼く・炒める・煮る・揚げる・圧力調理」を1台で可能にします。焦げ付くことなく自動調理するため、夜間の自動仕込み作業を実現。今まで必要だった個別の専用調理機器が不要となり、厨房の省スペース・省人省力化を実現します。



自動販売機

〈ど冷えもん〉

巷で話題の冷凍食品販売用自動販売機。防水・防塵仕様で屋外に設置可能。フードテック COOK LAB では開発した試作品のテスト販売にご利用頂けます。また、初めての方にも安心なパッケージやデザイン・シールも併せてご提案いたします。



毛髪・ホコリ除去機

〈吸引式毛髪・ホコリ除去機〉

粘着ローラーに替わる吸引式の毛髪・ホコリ除去機です。強力な吸引ターボ(回転)ブラシを採用しているため、しわや織目の奥まで入り込んだ異物を逃しません。



ミキサー

〈バイタプレップXL〉

世界中のプロが認める業務用高性能ブレンダー。素材や仕上がりの好みに応じて回転速度を自由に変えられ、他のブレンダーでは難しかった素材も理想的な仕上がりに。混ぜる、刻む、捏ねる、砕くなど使い勝手は様々です。



〈ミキサーケンミックス〉

洋菓子店、ホテル、レストランでお馴染みのスタイリッシュなコンパクト・ミキサー。アタッチメントを付け替えることにより、様々な用途に対応し、ミキサーヘッドを上げる止まる安全装置付き。フィンガーガードも付いているため、指が巻き込まれにくい安全構造です。



小型高温高压調理器

〈小型レトルト釜〉

常温で長期保存可能なレトルト食品・缶詰が製造できる、小型高温高压調理器。ボタン1つで加熱・殺菌・冷却を行います。洗濯機並みの小型機なので省スペース。厨房でレトルト食品開発が可能になります。



FOOD TECH COOK LAB

—食品業界の新商品開発をお手伝い—

3種類の急速冷凍機を比較し、最適な冷凍機を選定できます。

データロガーで芯温測定、冷凍・解凍時間の見える化を実現

冷凍自動販売機で試作品を販売テスト

自動加熱調理機で、省人化・新メニュー開発

その他、経費削減・無人化・オペレーション改善に役立つ設備をお試し頂けます。



フードテック・クック・ラボ
FOOD TECH COOK LAB

<https://www.foodtech-cooklab.com>



新潟県長岡市坂之上町1-4-27
(JR上越新幹線「長岡駅」より徒歩8分)

TEL.0258-46-6955

(中静産業(株)社内)



中静産業株式会社

本社 / 〒940-2127 新潟県長岡市新産2-13-3