



中部電力

高品質自動解凍機「Sassa（サッサ）」 の開発

先端技術応用研究所
先端技術ソリューショングループ



冷凍食材の高品質自動解凍機「Sassa（サッサ）」の開発

冷凍食材を短時間で
美味しく解凍できる自動解凍機

Sassa（サッサ）を開発しました。

Sassa

株式会社菱豊フリーズシステムズとの共同開発品



冷凍食材

急激に温めて解凍



細胞から旨み成分が抜けだし品質が劣化

解凍ムラの発生

冷蔵庫で一日程度解凍

「冷蔵庫解凍」が一般的



急速解凍でうまみ成分が流出
(ホタテ)



「ミスト気流循環」技術



短時間解凍

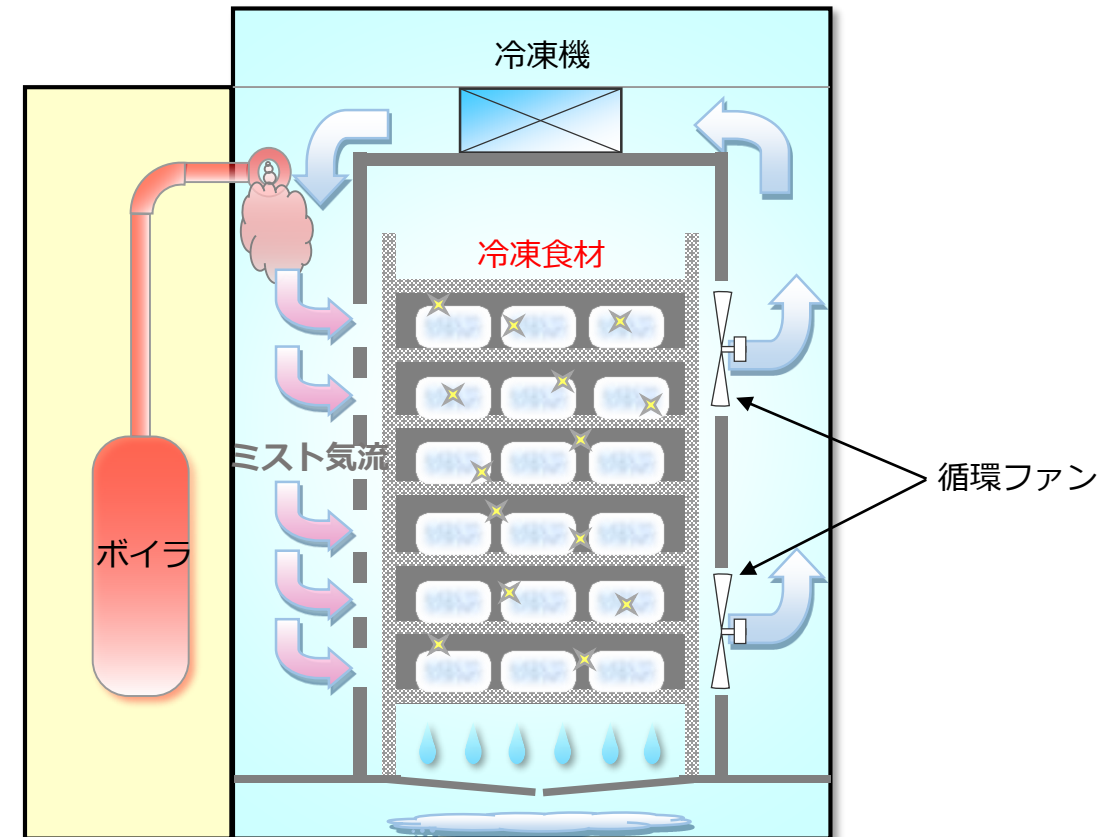
「冷蔵庫解凍」との比較

6分の1以下の時間で遜色のない解凍

食品衛生法に適合

HACCP*対応機能

- 温度履歴（自動記録）
- 芯温管理（モニター監視）
- 庫内殺菌（紫外線）



* HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)
食品衛生法によって求められる衛生管理手法

入替作業低減 キャスター棚方式

食材の入替はキャスター棚ごと

入替作業の手間を大幅削減



解凍品質の比較



急速解凍



Sassa（サツサ）の解凍



冷凍技術向上への取組み



