

中部電力

共同研究  
株式会社菱豊フリーズシステムズ

特許  
出願中



高品質解凍機 *Sassa* 「サッサ」

# 冷凍食材を短時間で 美味しく解凍できる 自動解凍機



## 背景・目的

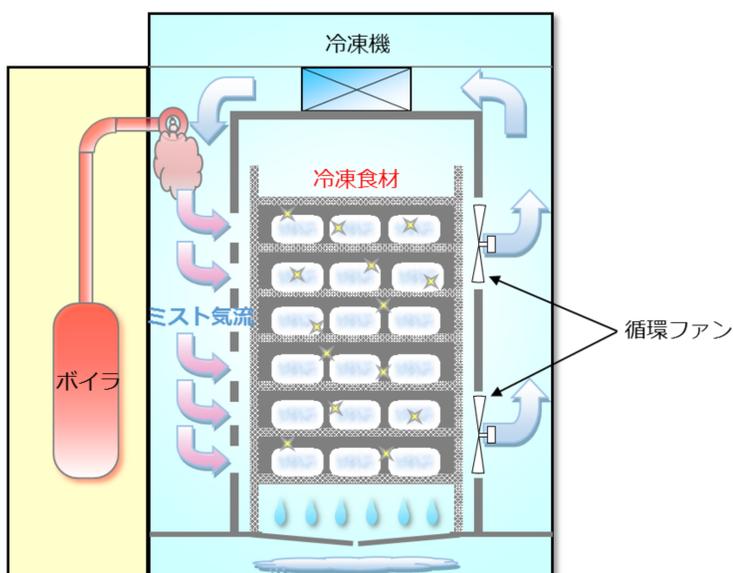
- 冷凍食材は、急激に温めて解凍すると細胞から旨み成分が抜けだし品質が劣化するため、冷蔵庫で時間をかけて解凍する「冷蔵庫解凍」が一般的でした。そこで、当社の蒸気技術を応用した「ミスト気流循環」技術によって、品質を損なうことなく、解凍時間を短縮する解凍機を開発しました。

## 特長

- 短時間解凍                      解凍時間はこれまでの **4分の1以下**
- ミスト気流の制御            **解凍ムラを解消**
- HACCP対応                    **食品衛生法に適合**（初心者にも簡単な操作・温度管理を実現）
- 入替作業低減                 食品の出し入れは **キャスター棚** を使って **出し入れ楽々**

## 用途

- 病院、学校給食センター、スーパー・コンビニの調理設備の解凍機
- 食品工場の計画生産にオンデマンド解凍機の提案



解凍の原理



入替作業のイメージ

## 開発者の ひとこと

地域のお客さまをはじめ、社会に貢献できるよう、環境問題やフードロスの問題を解決する研究開発に取り組んでいます。今後も、冷凍流通の技術開発が重要と考え、日本の食文化を変える気概で実施してまいります。