



中部電力

エアロスチームオーブン（過熱水蒸気・熱風混合式オーブン）

水蒸気で焼く！ 過熱水蒸気ので、おいしさと 低コストを実現します

背景・目的

- 食品工場では、食品の味を落とさずに、卵や肉類などの材料コストを削減できる技術が求められていました。
本オーブンでは、従来の熱風に替って、過熱水蒸気を使用します。過熱水蒸気とは高温の水蒸気のことです。従来の熱風に比べてうまみ成分が蒸発しにくいいため、美味しい製品に仕上げることが可能です。
また、水分なども蒸発しにくいいため、原材料を減らすことができます。このように、食品工場のお客さまの材料コスト削減および品質向上に貢献できます。

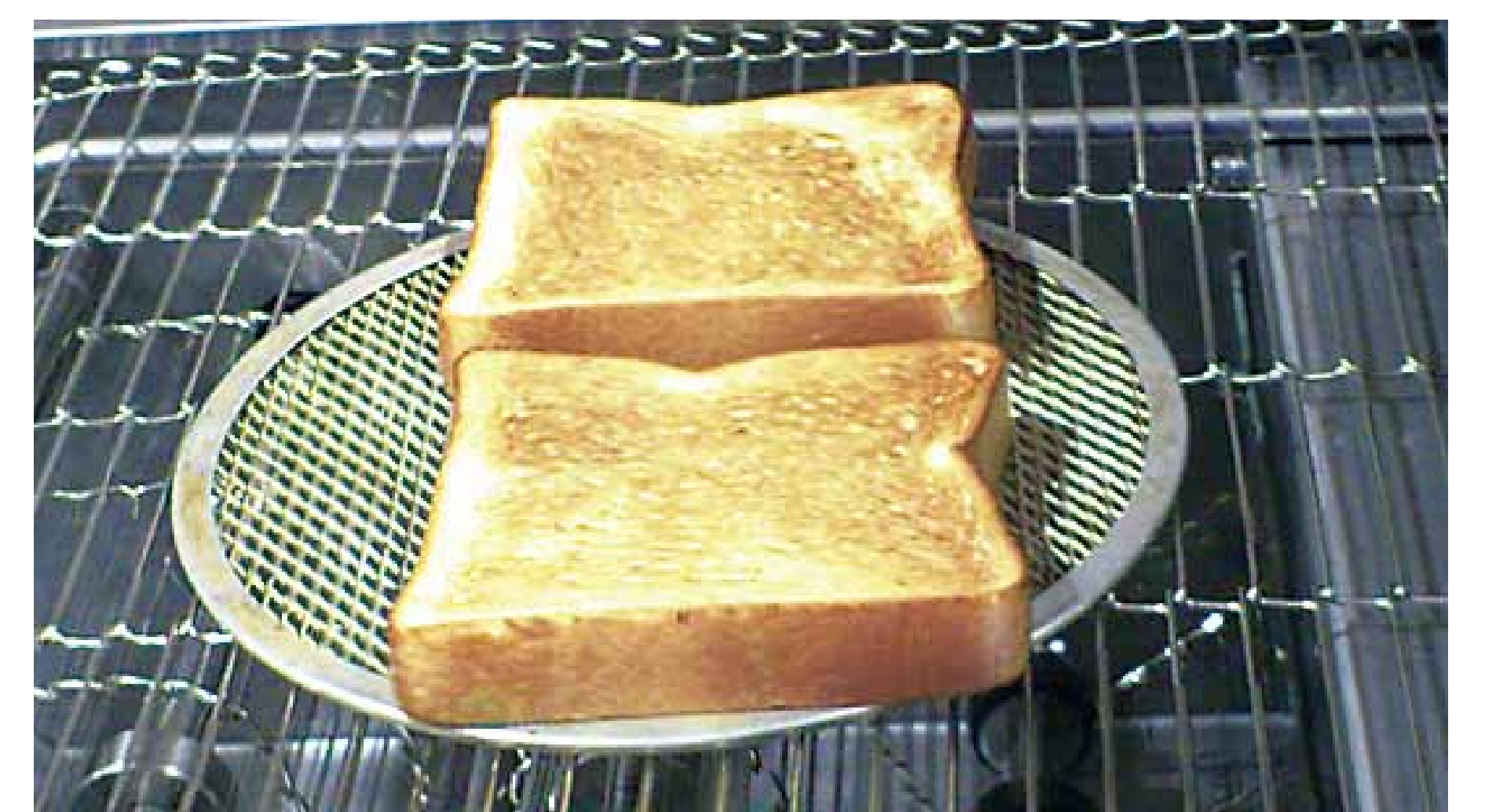


用途

- ハンバーグ・鶏・魚などの加熱調理
- 野菜チップの乾燥
- パンの焼成

特長

- 食品工場の材料コストを、大幅に削減することが可能です*。
*食品の種類によって削減できない場合もあります。
- 過熱水蒸気による調理で、食品を美味しく仕上げることが可能です。
- 過熱水蒸気と熱風の混合割合を変えることで、食品の香り・味・食感を自在に調節することが可能です。



ユーザの ひとこと

レストランフランチャイズの株式会社アイデアプラスの商品開発室長の松村高志様のご協力を得て、本開発品で調理した食品の試食をお願いし、以下のコメントをいただきました。

- 本オーブンにより、味や食感は格段が向上します。例えばハンバーグの場合、特有の臭みが無くなり、肉汁感たっぷりのふっくらした焼き上がりとなりました。
- 食品業界ではトレンドを取り入れ、新商品の開発を常に行っています。本オーブンは過熱水蒸気と熱風を混合できますので、味や食感に新しい可能性を創り出したように感じます。
- 本オーブンでは、従来の熱風式と比較し歩留りが向上します。これは仕入れコストの削減に繋がり、会社・店舗の競争力の向上になります。