

時短&
クオリティーキープ

ひとつ上の 解凍へ。

長期保存や食品ロス軽減などさまざまなメリットがある冷凍食材。

一方で、解凍に時間がかかる、ドリップの発生や解凍ムラなど、

作業面や品質面での課題を抱えています。

ホシザキの真空マイクロ波解凍機は、

解凍効率をあげつつ、食材へのストレスを減らす、

独自の解凍方式を採用し、

スタッフにも食材にもやさしい解凍を実現しました。

ホシザキ
真空マイクロ波解凍機
HVM-8TA3-T





ホシザキの技術で 解凍時のお悩み、イッキに解決!

解凍に
時間がかかる

品質を
一定に保てない

おいしさや
見た目が落ちる

解凍時間の短縮

たとえば5kgのマグロの場合、解凍時間は約40分[※]。解凍時間を大幅に短縮できるので、作業計画が立てやすくなり、必要なタイミングでの商品補充が容易になります。



解凍後の品質安定

食材に合わせた仕上がり状態を設定すれば、機械が食材の状態を検知しながら自動で解凍。作業者が異なっても安定した品質での解凍が可能になります。



おいしさそのまま

ホシザキ独自の解凍方式で食材の細胞破壊を抑えて解凍、ドリップの発生を抑制します。また、流水や温塩水を使用しないため、食材へのストレスを減らした解凍ができます。



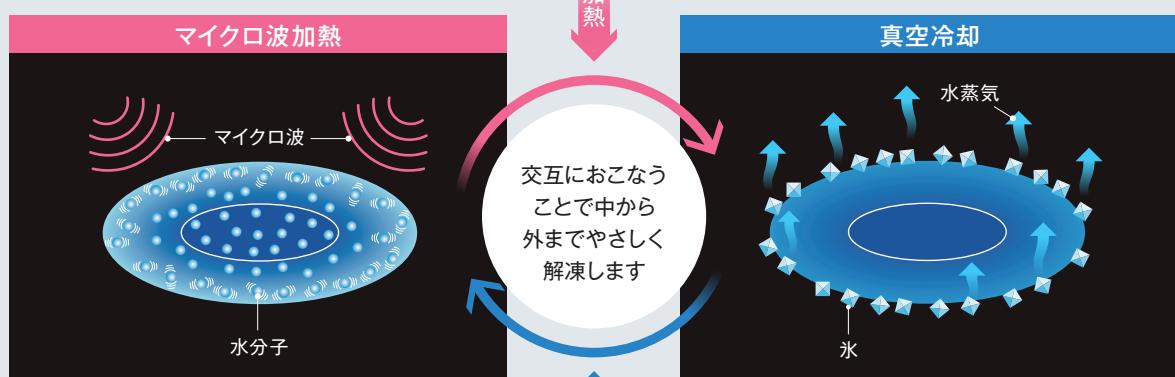
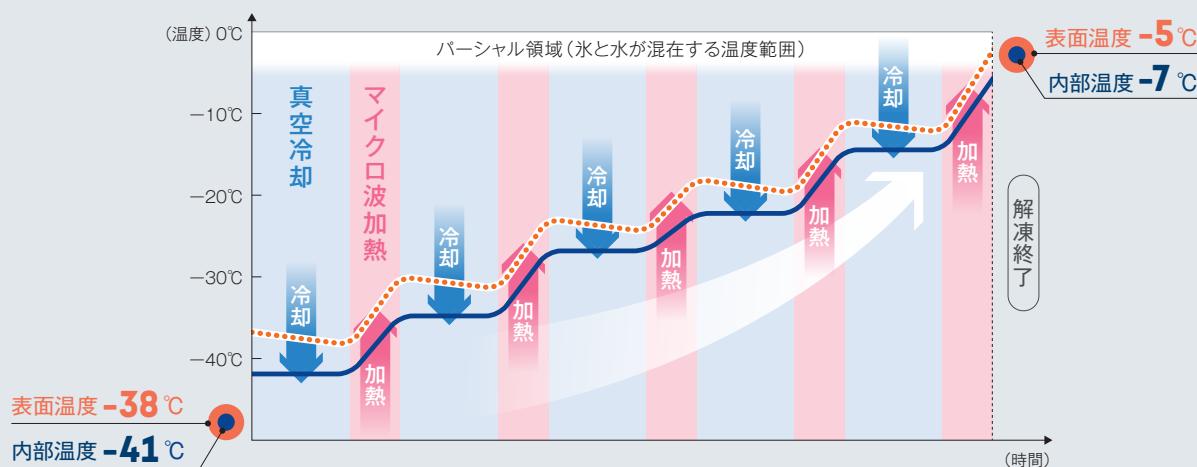
※マグロ赤身(さく)、冷凍保存温度-40℃の場合
※解凍時間は食材により異なります

真空マイクロ波解凍とは

マイクロ波で食材内部まで加熱しつつ、
真空冷却で食材の表面温度を下げながら解凍する
ホシザキ独自の解凍技術。
食材内部と表面の温度差を一定に保つことで、
解凍ムラを抑えて、おいしさをキープします。



●解凍運転イメージ 表面温度 ——— 内部温度



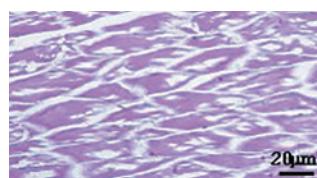
マイクロ波が食材内部に入り込み、食材自体の水分子を振動させて加熱します（中心部の加熱量はマイクロ波の減衰で弱くなる傾向があります）。

真空引きに伴う減圧によって、食材表面の氷や霜が一気に水蒸気となる昇華現象がおきます。この時発生する昇華熱※によって、食材の表面を冷却します。

※昇華熱…固体が気体に変化するときに吸収される熱量

従来解凍

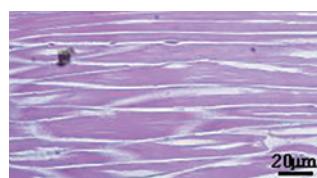
温塩水解凍、自然解凍、冷蔵庫解凍、流水解凍では、解凍時に細胞破壊によるドリップ流出が起こりやすくなります。



温塩水解凍後の細胞組織

真空マイクロ波解凍

冷やしながら温める相反する作用で解凍することにより、細胞の破壊が少ない急速解凍が可能になります。



真空マイクロ波解凍後の細胞組織



Merit 1

食材の品質を保つ ドリップ抑制

●ドリップ量の比較



マグロ 解凍後18時間経過



マグロ 解凍後18時間経過



赤エビ 解凍後18時間経過



赤エビ 解凍後18時間経過

Merit 2

作業効率につながる 短時間解凍

●解凍時間の比較

約
12~24
時間

しらす

約
20
分

しらす

約
2
時間

マグロ

約
40
分

マグロ

Merit 3

食感や旨みを損なわない

おいしさキープ

解凍時の細胞破壊を抑えるため、旨み成分のドリップ流出や食感の低下が起こりにくく、食味を維持することができます。



ホタテ

Merit 4

均一解凍で 切りやすさ向上

食材の表面と中心の温度差を抑え、ほぼ同じ硬さにできるため、包丁が入りやすく手指の切創リスクが低減します。また、半解凍状態で仕上げるので、すぐに切ることができ、身が崩れることなくきれいにカットできます。



カツオたたき