

# 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。

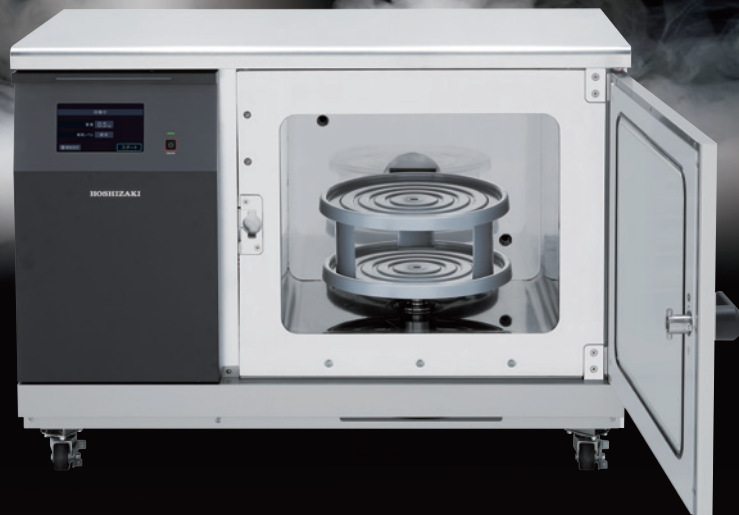
一方で、解凍に時間がかかる、ドリップの発生や解凍ムラなど、  
作業面や品質面での課題を抱えています。

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

### 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。



※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

品質を  
一定に保てない

### 解凍後の品質安定

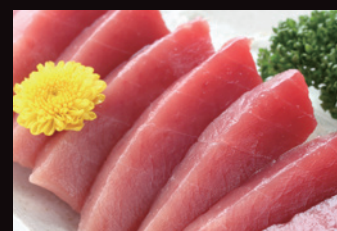
食材に合わせた仕上がり状態を設定すれば、機械が食材の状態を検知しながら自動で解凍。作業者が異なっても安定した品質での解凍が可能になります。



おいしさや  
見た目が落ちる

### 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。





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。

表面温度  $-38^{\circ}\text{C}$

内部温度  $-41^{\circ}\text{C}$

真空冷却

マイクロ波加熱

冷却

加熱

冷却

加熱

冷却

加熱

冷却

加熱

冷却

加熱

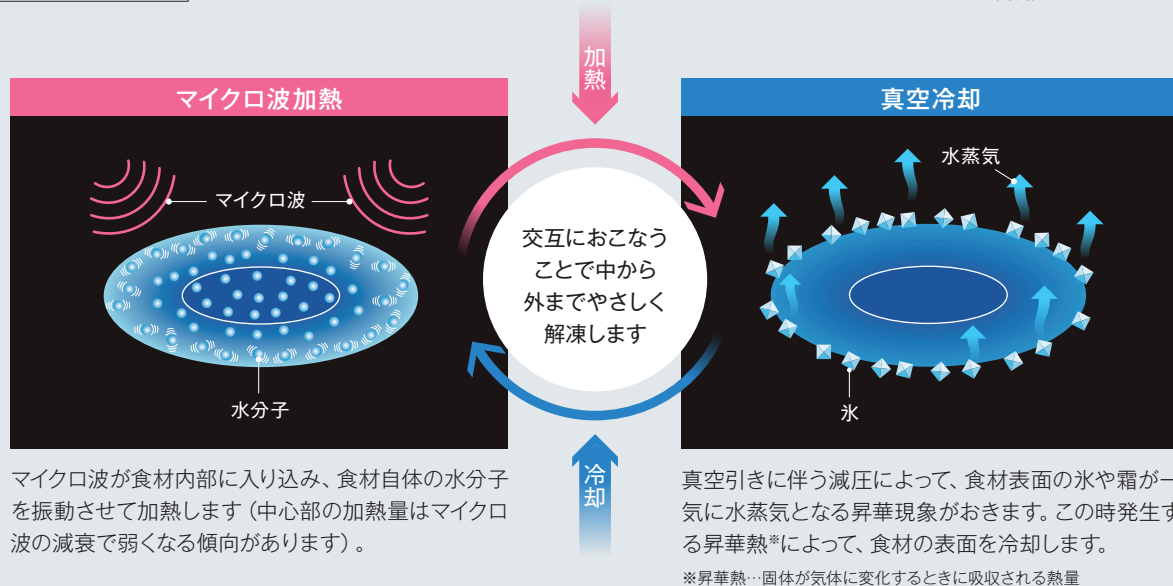
解凍終了

パーシャル領域 (氷と水が混在する温度範囲)

表面温度  $-5^{\circ}\text{C}$

内部温度  $-7^{\circ}\text{C}$

(時間)



温塩水解凍後の細胞組織

## 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 **ドロップ抑制**

### ●ドロップ量の比較



Merit

2

## 作業効率につながる **短時間解凍**

### ●解凍時間の比較



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、旨み成分のドロ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。



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。

