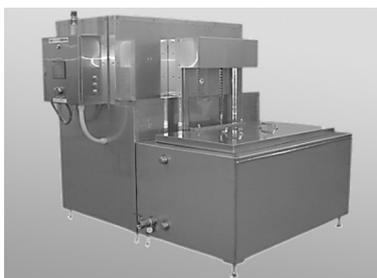


# 超急速凍結の「LSHOCK」再登場

## 将来はスパイラルにも参入

### タカハシガリレイ



凍結急速「LSHOCK」  
 アル装置  
 コール「LSHOCK」  
 ーサーメーカーで知られるが、今後は他の凍結装置にも商品のほぼを広く「凍結装置でナンバウンをめぐす」（鳴田友和社長）としており、今後、スパイラルフリーザーにも参入する方針。

#### 新社屋に実機テスト「ミラポ」

タカハシガリレイ（旧高橋工業）はアルコールバッチ式急速凍結装置「LSHOCK」（エルショック）を発売した。同装置は宇部工業が従来販売してきた「ウルトラフリーザー」を既存品のメンテナンスも含め引き継いだもの。真空パックなどで包んだ食品を不凍液（アルコール）に漬けて凍らせる。

液体は熱伝導率が高く、気体の約20倍のスピードで凍結する。これにより超急速凍結が可能となり、高品質で美しい商品に仕上がる。真空パックを新設した。フリーザーの実機をはじ

クした魚の切り身ならプラス5度Cからマイナス18度Cに下げるまで約30分、標準機で時間当たり150キを処理できるが、生産能力や機器のサイズ等仕様変更も可能。

め、調理室、冷凍冷蔵庫、各種解凍機、食品検査室、ベーカーールーム、セミナールームなどの設備を備えている。食品の冷熱分野では恐らく日本最大規模。ガリレイグループではミラポを単なるショールームではなく「第3の工場」と位置付けており、ユーザーと一体と

なっており、商品開発や冷却、凍結テストを実機で検証できる。得意先に最適なトンネルフリーザーを導き出すため、MLABのメインである「食品工場研究室」におけるこれらのテストは欠かせないもので、実証されたテストデータはオーダーメイド提案、設計の原点となる。

「食品工場研究室」にはフリーザー実機6基をはじめ、連続オープンや加熱調理機



トンネルフリーザーなどの実機を揃えている

「環境試験室」にもトンネルフリーザーの実機を設置しており、ユーザーが実際に使う環境と同じ条件下で稼働テストができるようにした。

隣接している食品検査室では食品の味覚センサーやレオメーター、電子顕微鏡など各種検査機器を揃え、ユーザーの希望に応じて食品検査の実施を可能とした。

ミラポは新型コロナウイルスの影響でしばらく利用を中止していたが、今月から再開している。

用の削減にも役立つ。