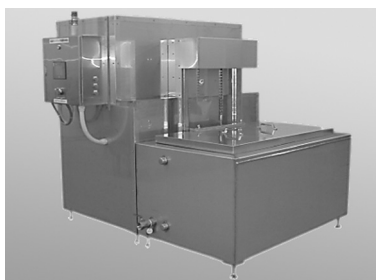


超急速凍結の「LSHOCK」再登場

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」
 バッ「LSHOCK」
 チ式急速凍結
 「LSHOCK」
 アル装置

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。
 同社はトンネルフリー
 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
 凍結装置でナンバワンを
 めざす(鳴田友和社長)と
 しており、今後、スパイラ
 フリーサーにも参入する方
 針。

め、調理室、冷凍冷蔵庫、各
 種解凍機、食品検査室、ペー
 カリールーム、セミナール
 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
 ボ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
 ーサーを導き出すため、MI
 LAB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
 リーサー実機6基をはじめ、
 連続オープンや加熱調理機

器、プレハブ解凍庫が完備さ
 れ、従来以上に幅広く得意先
 の要求事項に対応できる。
 そのほか、昨年のFOOM
 Aで展示した「自動化省人ラ
 インモデル」も設置しており、
 連続式過熱水蒸気オープンや
 金属探知機付きウエイトチェ
 ッカーなどをラインに組み込
 み、自動搬送システムで連結
 することで、食品工場の自動
 化を実際に見ることができ
 る。
 トンネルフリーサーの「W
 SJ型」、IQF凍結のトン
 ネルフリーサー「OKF型」、
 スチールベルトの「SSJ型」
 もそれぞれ実機を設置してい
 る。
 バッチ式フリーサーや、プ
 レハブ式高湿度空気解凍機な
 ども装備した。
 温度や湿度をコントロール
 できる「環境試験室」にもト
 ンネルフリーサーの実機を設
 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。

新社屋に実機テ スト「ミラボ」

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
 ーサー」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

同社は昨年12月3日社名を
 変更し新たなスタートを切っ
 ており、ガリレイグループが
 新本社ビルに研究・テスト施
 設「MILAB」(ミラボ)
 を新設した。
 フリーサーの実機をはじ



トンネルフリーサー
 ジェット
 バジエ
 スーパー
 タンク式
 の実機を揃えている

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。
 ミラボ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。