

窒素ガス利用の全国初
製氷システムを開発し
魚介類のブランド化に
貢献

株式会社 昭和冷凍 プラント



代表取締役
若山 敏次

北海道
釧路市南浜町8-6

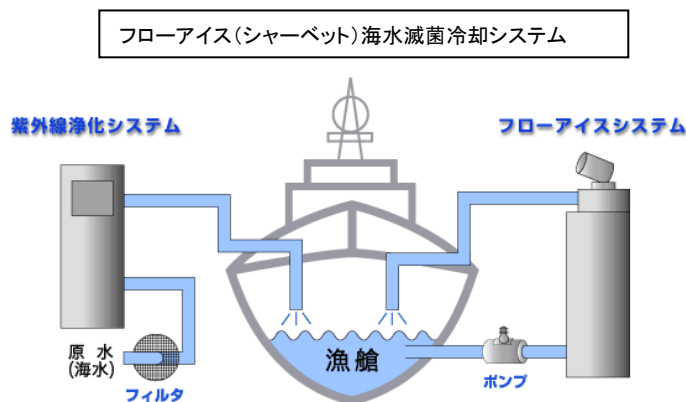
1982年(昭和57年)設立
Tel 0154-25-1846

<http://www.showareitou.jp/>

大気中の窒素ガスを利用し製氷するシステムを全国で初めて開発し、漁獲時からの鮮度保持を高め、魚介類のブランド化に貢献。

魚介類の衛生管理を追求した世界初の“窒素氷製氷システム”

同社は、社会の食に対する関心が高まる中、魚介類についても漁獲段階からの衛生管理は重要になると認識し、海水に紫外線を照射して滅菌しシャーベット氷を製造する「フローアイス(シャーベットアイス)海水滅菌冷却システム」を開発し、道東のサンマ漁船等に導入していた。その後、大手企業等が類似装置を売り出す中、同社では、さらに酸化抑制や鮮度保持を高めるため、世界で初めて窒素ガスを活用した製氷システムを開発した。



魚介類の鮮度保持を高める“窒素氷製氷システム”

同社のシステムは、大気中から窒素ガスを抽出し、それを真水または海水に溶解させ製氷することで、氷の中の酸素を99%以上取り除く。窒素氷はほとんど酸素を含まないため、酸化や雑菌の増殖を抑えられ、溶けてもシャーベット状になるため、水面に浮いて空気を遮断する。また、窒素ガスは、自然界のもので環境にも優しい。



魚介類のブランド化に貢献

従来、氷詰め状態での鮮魚輸送は3日間が限度とされていたが、同社の窒素氷を使うと5日間程度に伸び、国内のいずれの水揚げ地からも新鮮なまま全国の消費地に届けることが可能となった。これにより、消費者の安心・安全な魚介類提供のニーズに応えるとともに、水揚げ地魚介類のブランド化にも貢献している。