

大青工業株式会社



代表取締役
服部 國彦

青森県
青森市問屋町1-9-30

1950年(昭和25年)設立
Tel 017-738-2131

<http://www.taiseiaomori.co.jp>

北国の寒の知恵を現代に再現する氷温技術

古来から受け継がれた「寒」による食品保存の知恵を科学的に再現。食品の旨味向上、鮮度維持、保存期間の延長等を実現し、農水産業の高付加価値化に貢献。

古来の知恵を科学的に再現 冷蔵・冷凍に属さない「氷温」貯蔵法

鱈の寒干し、干し餅や凍み豆腐の寒ざらし、日本酒の寒熟成・寒発酵といった北国で食品を保存、熟成するための古来からの知恵、伝承技術を科学的に再現。「氷温」と名付けられた0℃以下で食品が氷結するまでの温度帯、食品によって全く異なるこの氷温帯を、±0.05℃以内の誤差で均一に維持する大型氷温システムを開発した。

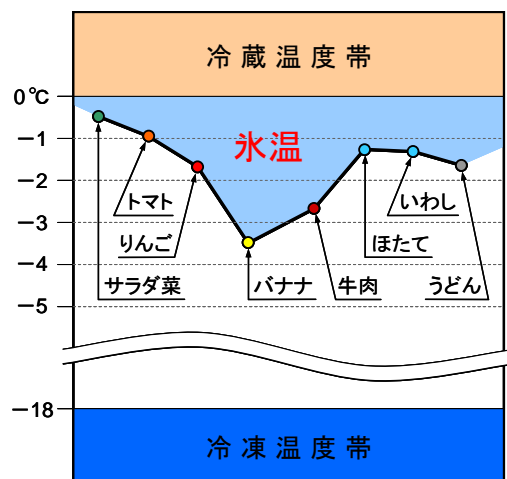
「氷温」が食品に与える効果

氷温は細胞が凍死するぎりぎりの温度帯を保つもので、細胞が活着していることによって食品の保存期間が飛躍的に延長される。さらに、凍死しないよう細胞が生体防御反応を示し、糖度やアミノ酸の向上など熟成効果が発現する。

農水産業の高付加価値化に貢献

氷温効果による保存期間の延長により、生鮮食材の市場価格を踏まえた戦略的な出荷が可能となり、りんごやイチゴ、サクランボなど高価格の果実への応用が進む。また、寒熟成効果により旨味成分が増加するため、ジャム、うどん、コーヒーなど様々な食品の高付加価値化、鮮魚の保存等にも活用されており、今後も氷温技術の拡大により、農水産業への貢献を目指す。

食品の氷結温度



果実の氷温貯蔵 (5ヶ月保存)

