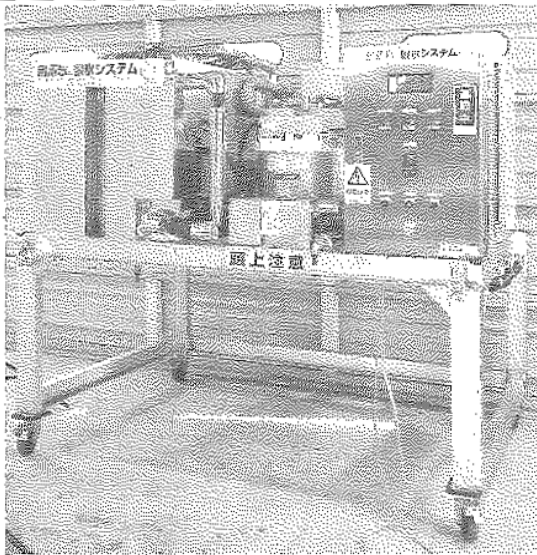


当会会員の(株)昭和冷凍プラント(釧路市)が、平成29年9月28日(木)付の、日刊工業新聞に紹介されました。

飲料・化粧品に窒素氷

昭和冷凍プラント 香り成分逃げにくく



窒素氷製氷システムの製造例

【札幌】昭和冷凍プラント(北海道釧路市、若山敏次社長、0154・25・184)は、独自の「窒素氷」について飲料や化粧品向けに販売を始めた。窒素氷を用いた香り成分変化に関する研究で、窒素氷は香り成分が逃げにくくなるなどの結果を得た。価格は顧客の要望に応じて見積もる。この成果を生かし、香りが重要な飲料や化粧品の製造に窒素氷の技術が生かせるとみる。

窒素氷は、水に窒素を注入し、窒素圧を高めて酸素を追い出した窒素水をつくり、これを凍らせてつくる。生鮮食品の酸化と好気性細菌の増殖を抑制する効果があるとされ、鮮

度維持期間の延長につながるとしている。

研究は、釧路工業技術センター(同市)や東京農業大学総合研究所の藤森嶺客員教授と連携して実施した。窒素氷や水道水の氷、市販の氷の3種類を用意し、ウイスキーやコーヒ、リンゴとグレープフルーツの果汁で香り成分の変化などを分析した。同センターの土居幹生主任らは金沢工業大学で開かれた学会で、研究成果を発表した。今後、藤森客員教授の協力も得て、飲料・化粧品メーカーに訴求していく構え。