

## 生鮮食品の劣化防止と冷蔵を兼ね備えた窒素ガス封入氷製造システム

概要・品質・性能

大気中より抽出した窒素ガスを、水中に注入し、水中の溶解酸素を窒素ガスに置換し、窒素ガス封入氷を製造するシステムである。

生鮮食品は時間の経過に伴い、肉質、風味の劣化が生じ、やがて腐敗にいたる。この鮮度低下を遅延・抑制するのに一般的には、氷を使用されている。冷水や氷には大気中の酸素が多く含まれ、酸化による品質劣化の主因となる。

窒素ガス封入氷は酸素をほとんど含まないため、酸化抑制及び好気性雑菌を抑制し、鮮度期間が延び、今まで以上に鮮度保持ができる。

窒素ガス封入氷システムは設備の形態を変えると海水氷、角氷、ブロック氷、シャーベット氷まで製氷できる。

### 窒素氷製造システム



用途

- (1) 生鮮食品の保管や輸送用の氷
- (2) 生産者の生産物の初期鮮度保持用の氷
- (3) 釣り愛好家を対象にした自動製氷販売機

技術移転

- (1) 形態 特許実施権供与
- (2) 相手先 商社
- (3) 地域 国内に限る

実用化・情報

[試作・実験] 完了  
 [製造・販売実績] 有り  
 [技術情報の提供] パンフレット、特許公報等  
 [情報提供者] (株)昭和冷凍プラント 大野 嘉弘  
 [連絡先] (財)りそな中小企業振興財団 事務局  
 TEL.03-3444-9541 FAX.03-3444-9546

特許等

特許番号：特許第4079968号  
 登録日：平成20年2月15日  
 特許権者：(株)昭和冷凍プラント  
 発明名称：「窒素ガス封入氷、窒素ガス封入氷製造装置、窒素ガス封入氷製造方法、鮮魚保存装置及び鮮魚保存方法」