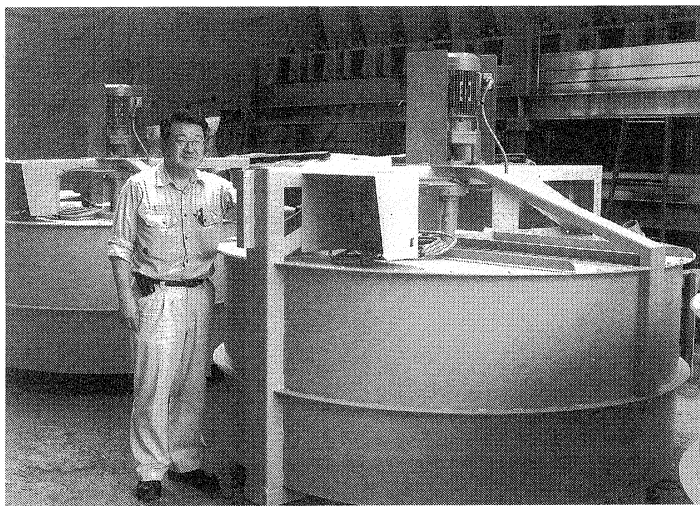


魚介の解凍3→1時間

釜石・石村工業が装置開発

機械メーカーの石村工業（釜石市）は、冷凍加工した魚介類を解凍する時間を大幅に短縮できる装置を開発した。解凍時間の短縮は魚の品質劣化を最小限に抑えられ、同社は「高品質の製品を供給でき、加工業者にとって競争力アップにつながる」としている。

岩手県工業技術センター（盛岡市）と研究を進め、今春実用化した。今、円筒形のステンレス製容器で、底に回転翼が付いている。回転翼



釜石市のメーカーなどが開発した冷凍魚介類の高速解凍装置

品質劣化を最小限に

作動させると、容器に入れた15度くらいの食塩水が水流を作り、冷凍魚に満遍なく浸透。約300分なら約1時間で処理できる。従来の塩水に浸したままの方法では2、3時間かかっていた。

容器に入れる直前の魚のほぐしも必要なく、魚体を傷付ける恐れもないという。

共同開発した県工業技術センターの小野寺宗伸さん(39)は「解凍時間を早めれば魚の品質保持ができ、装置は大いに役立つはず」と強調。石村真一社長も「加工業者はこの機械で、業界の競争を勝ち抜いてほしい」とアピールする。

同社は水流の原理を応用し、野菜などの洗浄、調味漬けなどにも応用できると装置の改良を進めている。

装置は1台200万円。連絡先は石村工業 0193(22)3641。