

[奨 励 賞] 窒素ガス封入氷製造システム



代表取締役社長
若山 敏次 氏

株式会社 昭和冷凍プラント

〒085-0022 北海道釧路市南浜町8-6

TEL. 0154-25-1846

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



大気中から窒素ガスを抽出し、その窒素ガスを水中に注入し、窒素ガス圧を高めて酸素を追い出し窒素氷を造るシステム。真水や海水からブロック氷やシャーベット氷、フレーク氷が製造できる。

窒素ガス封入氷は生鮮食品の品質劣化の原因となる酸化および好気性細菌の増殖を抑制できるため、鮮度期間が延び、今まで以上に鮮度保持ができる。従来の氷詰め状態での生鮮輸送の限度が3日間程度なのに対し、鮮度保持効果が5日間程度にまで延長できることから輸送コストの削減が図れる。また、窒素ガスは無色・無味・無臭の不活性ガスで大気中から抽出するため、原料費はほとんどかからず、氷が溶けても窒素ガスは自然界に戻るだけで環境にも食品にも安心・安全である。