

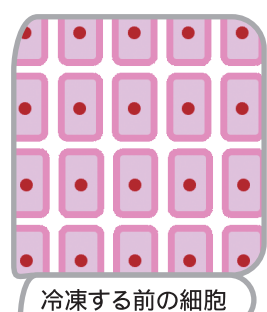
まめクリロン

「まめクリロン」とは、事務営業中心で作りに上げている情報紙です。製品紹介に限らずクリロン化成の豆知識が盛り込まれた、通称「まめクリ」です。

近頃、冷凍技術として注目されている「急速冷凍」。
食品内の水分が氷結晶に変わる、概ねマイナス1℃～マイナス5℃の温度帯を
30分以内に通過する凍結方法です。

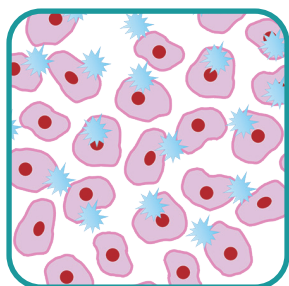
「急速冷凍」すると何がよいの？

一気に冷却・冷凍させることで、冷凍による食品細胞のダメージを防ぎ、
品質をほとんど落とさずに、長期間保存ができるメリットがあります。
フードロスが問題となっている昨今、食に関わる様々な業者で導入されています。



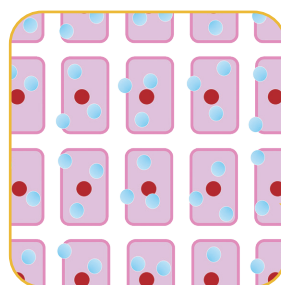
冷凍する前の細胞

通常、
冷凍すると...



水分が大きな氷の結晶になり、
細胞が破壊されてしまう。

急速冷凍すると...



水分が小さな氷の結晶になり、
細胞破壊が少ない。

一気に冷凍して
ダメージを防ぐ！

品質そのまま
長期間保存◎



当社品は-40℃程度のブライン冷凍、エアブラスト冷凍で急速冷凍の実績あり！

ブライン冷凍 (液体凍結)

..... マイナス温度でも凍らないブライン溶液に漬け込み冷凍する方法です。
ブライン溶液には冷却した塩水やアルコール等さまざまな種類があります。

エアブラスト冷凍 (気体凍結)

..... 冷却した風を送風して冷凍する方法です。

※急速冷凍の種類には他にも液化ガス冷凍・コンタクト冷凍等がございます。

「急速冷凍」にはどういう袋が適切なの？

急速冷凍には特殊な真空袋が必要なわけではありません。しかし...

.....
袋と食品の間に空気があると冷凍効率が下がります。
また、冷凍焼けや酸化を防ぐためにも、袋に入れて冷凍する際は真空～脱気が必要です。

真空～脱気するためには、ナイロンポリ等の一定のバリア性がある袋が適しています。
クリロンの共押しフィルムなら、柔軟性があり内容物に密着するため、
効率よく冷凍することができます。

真空袋は
「ナイロン(NY)」が

含まれる構成のものをお勧め致します。

クリロンの規格袋※はマイナス40℃の冷凍に対応！

クリロンの規格袋は全てナイロンポリ構成で急速冷凍にもご使用いただけます。
※チルドポークを除く



下の写真のような機械を使用することにより、真空～急速冷凍ができます!!

急速冷凍の流れ



真空包装機

真空後



内容物：牛肉

製品名：GT-1520

袋に柔軟性があり、内容物にぴったりフィット!

急速冷凍中



急速
冷凍後



サンプルの依頼は
事務営業まで!!

冷凍すると内容物が硬くなり、
常温より袋に強度が必要になる場合がございます。
是非サンプルでお試ください!

制作部署：東北営業所／編集者：岡山営業所 和山



ユーザーの声をフィルムに表現する

クリロン化成株式会社

<https://www.kurilon.co.jp>

北海道営業所 TEL：0134-29-0461
東北営業所 TEL：022-217-0288
東京営業課 TEL：03-3377-7811
名古屋営業所 TEL：052-733-3773
大阪営業課 TEL：06-6328-6951
岡山営業所 TEL：086-282-1181
九州営業所 TEL：092-720-6565

まめクリロン アンケート

まめクリロンに対する感想やご意見・ご要望などは、
こちらのQRコードからご回答いただけます。→→→
ご回答いただいた内容は、より楽しくお役に立つ紙面
づくりに活かしたいと考えております。
皆様からのご回答を心よりお待ちしております!

