

# 食品や農林水産物の加熱処理

事例	Kg スケールのアスパラガスを短時間で加熱処理しました。
試験内容 と結果	<p>スチームコンベクションオーブンは、オーブンの熱風と蒸気をそれぞれ単独、または併用して調理することが可能な多機能オーブンです。1 台で「温める」、「焼く」、「蒸す」、「茹でる」、「煮る」、「炊く」、「揚げる」、「炒める」の調理を高効率で行うことが可能です。ホテルパンを 10 枚収納できるため、大量調理も可能です。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;"><b>アスパラガスの加熱（蒸気モード/100℃）</b> 蒸し器で 2～3 時間かかっていた 2kg のアスパラガスを 10 分程度で加熱処理</p>
使用装置	<p><b>スチームコンベクションオーブン</b> (平成 29 年度さが機能性・健康食品開発拠点事業)</p> <div style="display: flex;">  <div style="width: 55%; padding-left: 10px;"> <p>メーカー名:株式会社エフ・エム・アイ 型式:UNOX XV-706ONE (電気式)</p> <p><b>【機器の概要】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品を効率的に加熱調理する装置</li> <li>・ 収納ホテルパン数 1/1GN サイズ 10 枚</li> <li>・ 加熱温度範囲             <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 熱風モード 30～260℃</li> <li>2) 蒸気モード 48～130℃</li> <li>3) コンビモード 35～260℃</li> </ol> </li> <li>・ ファンスピード 4段階設定可能</li> <li>・ 芯温計 3点</li> <li>・ 庫内自動洗浄機能あり</li> <li>・ 処理量 約 5kg</li> </ul> </div> </div>
使用料	使用料:スチームコンベクションオーブン 1, 000円/時間