

食品や農林水産物の加熱処理

<p>事 例</p>	<p>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。</p>
<p>試験内容 と結果</p>	<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」の調理を高効率的に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;">アスパラガスの加熱（蒸気モード/100℃） 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>
<p>使用装置</p>	<p>スチームコンベクションオーブン (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="flex: 1;">  </div> <div style="flex: 2; 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>【機器の概要】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食品を効率的に加熱調理する装置 ・ 収納ホテルパン数 1/1GN サイズ 10 枚 ・ 加熱温度範囲 <ol style="list-style-type: none"> 1) 熱風モード 30～260℃ 2) 蒸気モード 48～130℃ 3) コンビモード 35～260℃ ・ ファンスピード 4段階設定可能 ・ 芯温計 3点 ・ 庫内自動洗浄機能あり ・ 処理量 約 5kg </div> </div>
<p>使用料</p>	<p>スチームコンベクションオーブン 1, 000円/時間</p>