

当会会員の（株）昭和冷凍プラント（釧路市）が、平成29年5月3日(水)付の、日刊工業新聞に紹介されました。

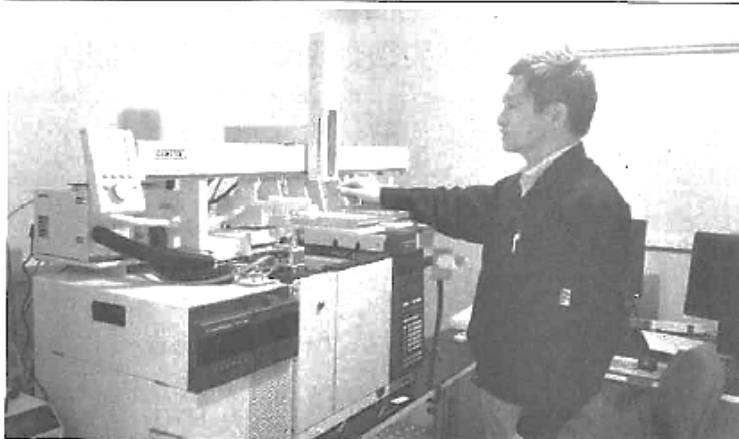
昭和冷凍プラント

昭和冷凍プラントとは、ウイスキーやコー
釧路工業技術センターヒー、リンゴなど8種
が実施した評価試験一類の試料を用意し、窒

【札幌】昭和冷凍プラント
（北海道釧路市、若山敏次社
長、0154・25・184
6）は釧路工業技術センター
（同市）と共同で、飲料などの
香りに関する変動評価を実施
し、独自の窒素氷を使うと香り
がまろやかになるなど変化する
ことが分かった。窒素氷は水に
窒素を注入し酸素を減らした窒
素氷をつくり、これを凍らせ
る。窒素氷技術が新たな付加価
値を生み出す商品開発につな
がるとみており、数年内の事業化
を目指す。

素氷と市販のロックア
イス、水道水を使った
水の3種類を試した。
それぞれ3℃と試料2
ミッドを容器に入れ、成
分変化を分析した。
この結果、ウイスキ
ーはカプリン酸が増え
るなどで香りがまろや
かになったほか、リン
ゴ果汁は酢酸アミルが
増加し、香りがより甘
く感じられたなど、各
試料で何らかの変化が
あったという。

釧路工業技術センタ
ー技術開発課の土居幹
生主任は「窒素氷その
ものとして利用するだ



窒素氷を活用した飲料などについて香りの
変化を分析（釧路工業技術センター提供）

窒素氷〓香りまろやか

釧路工業技術
センターと評価

飲料に付加価値

けでなく、食品加工技
術として窒素氷を生か
していける可能性があ
るとしている。

ると話す。昭和冷凍プ
ラントは結果を基に、
大学などの連携も図
り、食品業界に訴求し
ていきたい考えだ。
窒素氷は2005年
に開発した。生鮮食品
の酸化と好気性細菌の
増殖を抑制する効果が
あるとされ、鮮度維持
期間の延長につながる