

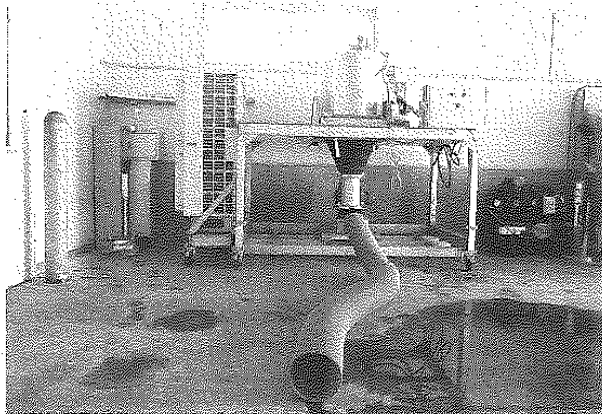
当会会員の（株）昭和冷凍プラント（釧路市）が、平成29年12月14日(木)付の、日刊工業新聞に紹介されました。

⑦ 育てよ 地域知財!

独自の置換技術

水産物の鮮度維持向上に貢献。昭和冷凍プラント（北海道釧路市、若山敏次社長、0154・25・1846）は、独自の窒素置換に関する技術を生かした窒素氷などを提供している。若山社長は「大企業などの競争で、資金力や人材も不

昭和冷凍プラント（北海道釧路市）



窒素氷で食品鮮度維持

足する中小企業の戦略として酸素を追い出した窒素を凍らせてつくり出す。新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、鮮度を凍らせてつくり出す。若山社長は「飽食の時代となつてきているが、新鮮なものを食べたいというのが一定のニーズとしてある」と指摘。世界的に食の安心・安全について関する技術の意識が高まっていることは、テレビ番組などが、窒素氷の存在感を組で取り上げられていたのを見ることができた。最近では窒素氷を雪状につかいで、2005年に開いた。新鮮品をまんべんなく包み込むことで、酸化による品質の劣化を抑えて鮮度を保つことができると、同システムは北海道

を注入し、窒素圧を高め、度維持期間の延長につながる」と指摘。世界的に食の安心・安全について関する技術の意識が高まっていることは、テレビ番組などが、窒素氷の存在感を組で取り上げられていたのを見ることができた。最近では窒素氷を雪状につかいで、2005年に開いた。新鮮品をまんべんなく包み込むことで、酸化による品質の劣化を抑えて鮮度を保つことができると、同システムは北海道

機能性応用探る

最近では窒素氷を雪状につかいで、2005年に開いた。新鮮品をまんべんなく包み込むことで、酸化による品質の劣化を抑えて鮮度を保つことができると、同システムは北海道

浜中町の水産加工会社に納入した。北海道は食の宝庫であり、同技術の活躍の場は地域に広がる。窒素氷は香り成分が逃げにくくなるなどの効果があるとの研究結果を生かし、飲料や化粧品向けの展開も見据える。一方で若山社長は「独自技術も効き目は短期間しかない。3年もあれば新たな技術が出てくる」と時代の早い変化を実感する。常に他社を引き離すための次なる知財を思い描く。（木曜日掲載）

常に他社を引き離すための次なる知財を思い描く。（木曜日掲載）

メモ

昭和冷凍プラントは主に水産加工向け冷凍・冷蔵設備の設計・製作、施工などを手がける。82年に設立した。