

従来のエアブラスト

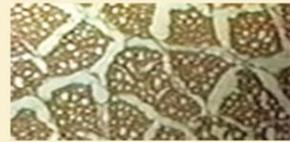
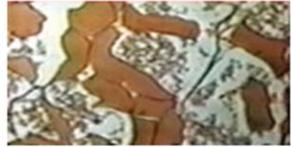
凍眠



「凍眠」は氷結晶を大きくしない



だから、細胞破壊しない



- パックした食品を -30°C の液体（アルコール）で急速冷凍。
- 液体は熱伝導率が非常に高いといった特徴から、通常冷凍に比べ約20倍の冷凍速度で、圧倒的な時間節約を実現します。

こんにゃくゼリー凍結比較



「凍眠」凍結



一般的な空冷式冷凍機で凍結

