

～ ソフトスチーム加工技術とソフトスチーム加工機 ～

【技術内容】

- ◇ソフトスチームによる食品の加熱調理機と制御技術
- ◇食材成分の科学的特性に基づく最適調理加熱を行うことが可能
- ◇食材ごとに最適な温度制御を行い、熱による栄養成分の損失や組織の破壊を抑制しながら、素材の良さを引き出す調理が可能
- ◇野菜、穀豆類、畜魚肉など様々な食材を用途に応じて調理加工

【効果】

- ◇加熱による食材の細胞組織へのダメージを最小限に抑える
- ◇素早い味付け、盛付けで本格料理に仕上がる下ごしらえ食材
⇒調理時間の短縮
- ◇米のソフトスチーム加工ではデンプンやタンパク質が分解され、甘味、旨み、機能性成分が生成された高機能加工米ができる



ソフトスチーム加工機



(野菜)



(玄米)

ソフトスチーム加工食品例

所在地	本庄市西富田大久保山1011-3 IOC本庄早稲田B棟302		
電話	0495-27-6751	FAX	0495-27-6752
URL	http://www.softsteam.co.jp/		