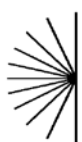


産総研と地域企業

産業振興で連携

船上でスラリー氷製造



ニッコー

70

活け締め効果

で、粒子が細かく魚を素早く冷却して暴れる

ニッコー（北海道釧路市）は、食品・水産・食肉・農産の各種加工機械を企画・開発・製造・販売する機械メーカー。魚介類の鮮度保持に最適な海水スラリーの製氷装置を開発している。この氷は海水（または塩水）で作る水点下の流動性のある水

に最適な海水スラリーは、水揚げ後の冷却でスラリー氷を自在に製氷できる装置の開発を

理想の鮮度保持に度保持に最適な性状の

は、水揚げ後の冷却でスラリー氷を自在に製氷できる装置の開発を

理想の鮮度保持に度保持に最適な性状の

は、水揚げ後の冷却でスラリー氷を自在に製氷できる装置の開発を

理想の鮮度保持に度保持に最適な性状の

は、水揚げ後の冷却でスラリー氷を自在に製氷できる装置の開発を

理想の鮮度保持に度保持に最適な性状の

は、水揚げ後の冷却でスラリー氷を自在に製氷できる装置の開発を



船舶搭載型

経済産業省サポイン事業に採択され、当社は、産業技術総合研究所、北海道立工業技術センターと魚介類の鮮度保持に最適な性状の

は、水揚げ後の冷却でスラリー氷を自在に製氷できる装置の開発を

理想の鮮度保持に度保持に最適な性状の

は、水揚げ後の冷却でスラリー氷を自在に製氷できる装置の開発を

理想の鮮度保持に度保持に最適な性状の

は、水揚げ後の冷却でスラリー氷を自在に製氷できる装置の開発を

理想の鮮度保持に度保持に最適な性状の

は、水揚げ後の冷却でスラリー氷を自在に製氷できる装置の開発を

理想の鮮度保持に度保持に最適な性状の

後に冷却するのが望ましい。そのためには漁船に搭載でき、迅速・安定・連続的に製氷できる高性能製氷システムが必要である。

はスラリー氷生成メカニズムなどの基礎的知見に関する研究を行い、当社が製氷機のコア部分である熱交換器を開発する際に技術指導した。それに加え当社の開発したリアルタイムで制御できる高度な組み込みソフトとデ

道立工技センターは、現地日本料理店で官能評価を行ったところ、漁獲後3日でも鮮度や外観・身肉の色ツヤが良く、高く評価された。

この製氷システムを製品化し、「連続式シルクアイスシステム 海水」と名付けて販売している。水の粒子も数

る。産学官連携活動によるこの成果を認めら

る。産学官連携活動によるこの成果を認めら

る。産学官連携活動によるこの成果を認めら

る。産学官連携活動によるこの成果を認めら

る。産学官連携活動によるこの成果を認めら

る。産学官連携活動によるこの成果を認めら

る。産学官連携活動によるこの成果を認めら

業での実用試験を行った。また漁獲したサンマを台湾に輸送し台湾海洋大学で鮮度評価、

道立工技センターは、現地日本料理店で官能評価を行ったところ、

漁獲後3日でも鮮度や外観・身肉の色ツヤが良く、高く評価された。

この製氷システムを製品化し、「連続式シルクアイスシステム 海水」と名付けて販売している。水の粒子も数

る。産学官連携活動によるこの成果を認めら

る。産学官連携活動によるこの成果を認めら

る。産学官連携活動によるこの成果を認めら

る。産学官連携活動によるこの成果を認めら

る。産学官連携活動によるこの成果を認めら

る。産学官連携活動によるこの成果を認めら

る。産学官連携活動によるこの成果を認めら

一言メッセージ

産総研北海道センター
イノベーション
コーディネータ
永石 博志

古さの中にも新しさのある氷の活用技術であり、これまで、当然と思っていた新鮮さには、科学的に解明すべき余地があると気づかされた。新たな鮮度管理技術で水産業に活力を与えるトップランナーになってほしい。

連続式シルクアイスシステム

連続式シルクアイスシステム 海水

産学官連携活動によるこの成果を認めら

る。産学官連携活動によるこの成果を認めら

る。産学官連携活動によるこの成果を認めら

る。産学官連携活動によるこの成果を認めら