

三浦工業株式会社

本社／松山市堀江町7 〒799-2696

URL: <http://www.miuraz.co.jp>

発行日 2017年4月27日

真空冷却機 販売台数 10,000 台を達成
—『株式会社キンレイ』様へ納入—

小型貫流ボイラのトップメーカーである三浦工業株式会社(本社 愛媛県松山市 社長 宮内 大介)は、国内シェアNo.1^{*1}である真空冷却機^{*2}の販売台数が累計 10,000 台を達成したことを受け、10,000 台目をご購入いただいた『株式会社キンレイ』様にて記念セレモニーを執り行いましたのでお知らせします。

ミウラの真空冷却機は、1990年に1号機を発売して以来、食品製造に携わる様々なお客様のニーズにお応えすべく開発・改良を重ね、小型から大型まで6種類37タイプをラインナップし、今回累計10,000台目をご利用いただくまでとなりました。

今回の式典では、10,000台目をご購入いただきました『株式会社キンレイ』様へ記念品を贈呈いたしました。株式会社キンレイ 和田社長は「記念すべき10,000台目を購入できたことを大変嬉しく思います。」と述べられました。三浦工業 社長の宮内は、「27年の歴史をもった真空冷却機をミウラのシステムの1つのキーとし、トータル提案で信頼されるメーカーとして更なる進化をしていきたい。」と述べました。



▲今回納入した真空冷却機の前にて (左：三浦工業社長 宮内大介)

後を絶たない食品危害（食中毒）問題により、食品加工の現場では、更なる衛生管理が求められています。食品危害の主な原因となるのは有害微生物であり、その汚染と増殖を防ぐことで安全性を確保することが出来ます。しかし、これらの微生物はあらゆる場所に存在することから、汚染を皆無にすることは困難です。その対応策として「真空冷却機」による温度管理が上げられます。

真空冷却機は、急速冷却が可能であり、理想的な温度管理を実現する有効な方法として広く利用されています。ミウラでは、短時間で冷却することに加え、おいしく冷却することにも注目しており、PID 徐冷制御^{※3}を搭載しているため食材の種類に適した冷却の提案が可能となっています。また昨今のエネルギー事情を踏まえて節水節電にも取り組み、ランニングコストの低減も実現しています。これらの取り組みが食品製造業界で評価されたことにより、今回の販売台数 1 万台達成に繋がりました。

今後もミウラは、「省エネルギーと環境保全で世界のお客様のお役にたつ」企業としてお客様に最適な製品をご提供し、おいしく安全な食品づくりに役立つシステムをご提案してまいります。

※1 自社調べ

※2 真空冷却とは冷却槽内を真空状態にし、気化熱を利用して調理物を短時間で冷却する方法。細菌が繁殖しやすい約 20～50℃の危険温度帯を短時間で通過させることで、菌の増殖抑制を図り安全に仕上げることができ、また食品は加熱調理後、直ちに冷却させることで美味しく仕上げるができる。調理物を加熱したまま放置した場合、加熱が必要以上に進行し調理物の劣化が進行する。真空冷却機は調理過程における「冷却」において危害を起こす要因を除去（あるいは安全な範囲まで低減）するために必要不可欠。

※3 PID 徐冷制御とは、冷却槽内の真空度を検知し、予め設定した冷却カーブに沿って自動で冷却を行う制御のこと。

以上

▼お問い合わせ先

三浦工業株式会社 ブランド企画室

TEL : 089-979-7019 FAX : 089-979-7126

Mail: info_miuraz@miuraz.co.jp