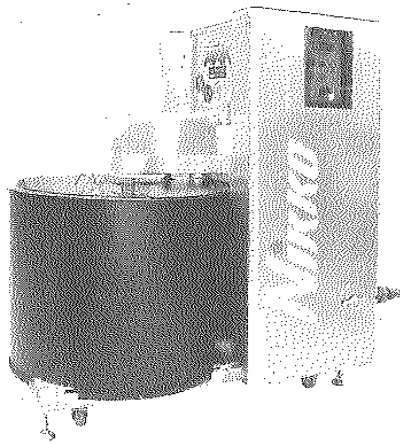


当会会員の(株)ニッコー(釧路市)が、
平成30年8月20日(月)付の、日刊工業新聞に紹介されました。

タンク容量10分の1以下

魚介類鮮度保持装置 ニッコー、小型版投入

【札幌】ニッコー(北海道釧路市、佐藤厚社長、0154・52・7101)は、魚介類の鮮度保持用にシャーベット状の氷を作る装置「海水」の小型版を開発した。従来装置と比較してタンク容量を10分の1以下とし、1000万円以上だった価格を数百万円に抑えた。飲食店や小売店、小型漁船などで利用を見込む。新装置は貯氷タンク



シャーベット状の氷を製造する装置「海水」の小型版

と製氷機、冷凍機で構成。塩水を貯氷タンクと製氷機の間を何度も循環させて冷却し、約12時間で200リットルのシャーベット状の氷「シルクアイス」を作る。機械部分の大きさは長さ140センチ×幅100センチ×高さ160センチ。タンク容量は300リットル。シルクアイスは粒子が数センチ数十センチと細かく、魚介類が凍らない程度にマイナス温度を保持できる。ニッコーは新装置により少量のシルクアイスで鮮度保持したい事

業者のニーズに対応。22-24日に東京都内で開かれる水産物・水産加工技術の展示会に出展する。船舶搭載型の装置は第7回ものづくり日本大賞の内閣総理大臣賞を受賞した。