

この度は、お買い上げ頂き誠にありがとうございます！

冷凍食品というのは解凍時に大きく品質が変わります。
美味しくお召し上がり頂くために
推奨の解凍方法を記載しておりますのでご確認お願い致します。

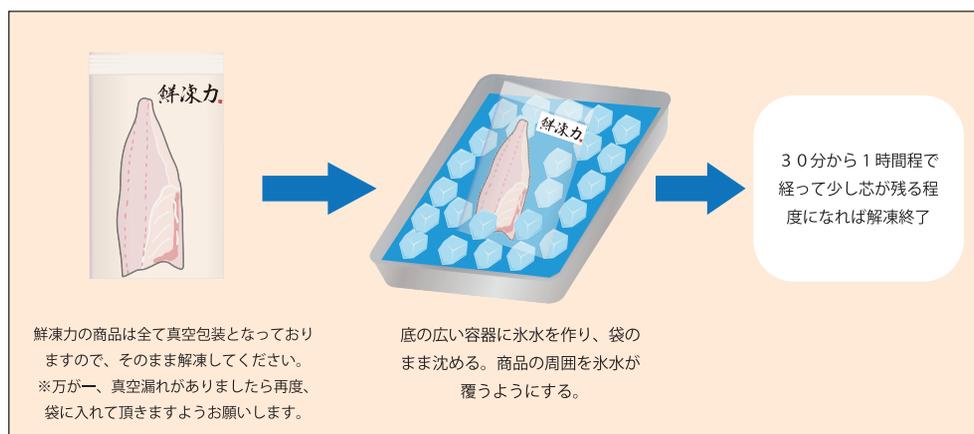
氷水解凍

酵素反応が活発になる約1~4℃の温度帯を避けつつ、食品内の氷結晶が粗大化してしまう-5~-1℃の温度帯を速く通過できる「氷水解凍」を実施しましょう。

こうすれば、食品の表面に0℃近くの水がまんべんなく密着するため、食品から熱を移動させ素早く解凍することができます。水は熱伝導率が高いので、0℃の空気中と比べて10倍以上の速さで解凍することができるのです。

約10~40℃の温度帯を避けるという点では冷蔵庫での解凍でも構いませんが、冷蔵庫で解凍すると、時間がかかるうえ、食品内の温度は氷結晶が粗大化する-5~-1℃に留まりやすくなります。そうすると、組織や細胞にダメージが発生し、酵素反応が起こりやすい状態になってしまうため、可能なら避けたほうがよいでしょう。

- ①氷を入れて水を張った容器を準備し、そこに鮮凍力の商品を漬け込みます。
- ②30分~1時間半程で、芯に少し硬さが残るくらいになれば取り出します。
※商品によって解凍時間が異なります。



〈お問い合わせ〉

株式会社ゆみるめ
大阪市浪速区難波中3丁目5番4号 難波末沢ビル4F
TEL：06-6537-9994 FAX：06-6536-8496
Mail：info@yumirume.co.jp



鮮凍力