

# スラリーアイス製造システム

高知工科大学 地域連携機構 連携研究センター  
ものづくり先端技術研究室 室長 松本 泰典

## 【研究シーズ概要】

研究開発している装置は、生鮮魚介類の鮮度と品質を維持した状態で保存することを目的に、魚体を凍結させることなく、急速に冷却保存が可能な氷粒子と塩水が混在した液状の氷(スラリーアイス)をつくるシステムである。

### 〈魚介類の凍結温度〉

魚種	凍結温度 (°C)
ブリ	-1.3
ヒラメ	-1.3
マグロ	-1.3
ウナギ	-1.95
カツオ	-2.0

凍結温度: -2~-1°Cに分布

### 【研究開発】

-1°C以上のスラリーアイス製造システムの開発  
||  
塩分濃度1wt%以下の希釈海水および人工海水から製氷可能なシステムの開発



(中土佐町水産物鮮度保持研究施設)