

今号の
テーマ

過熱水蒸気

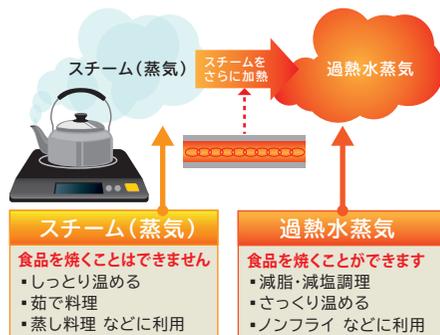
最近のトレンド

- 先日家電量販店を訪問しました。機能説明のキャプションに『過熱水蒸気』の項目を発見。皆さんお馴染みの「スチームオーブンレンジ」は『過熱水蒸気』という健康志向に結びつく機能(減脂、減塩)により、進化し始めていました。
- その背景には、新型コロナの影響による巣ごもり需要の高まりや調理家電の高級志向化があります。『過熱水蒸気』という言葉は既に一般化しているようです。
- シャープはウォーターオープン「ヘルシオ」、日立グローバルライフソリューションズは過熱水蒸気オープンレンジ「ヘルシーシェフ」、パナソニックはスチームオープンレンジ「ビストロ」、東芝ライフスタイルは過熱水蒸気オープンレンジ「石窯ドーム」として家電量販店で販売されています。

過熱水蒸気とは

- 過熱水蒸気とは、水を沸騰させた100℃の水蒸気をさらに加熱し、100℃以上となった高温水蒸気のことです。
食材に吹き付けた過熱水蒸気が、一瞬で水に変わる際の凝縮熱(気体が液体に変わるときエネルギー)で素早く加熱し旨みを閉じ込めます。さらに、蒸す、焼く等の調理法が可能です。
- 大きな特徴としては、焼成時間の短縮化。酸化を抑えた調理のため時間が経っても劣化を抑えることができます。加熱ムラやパサつきが少なく、食材をヘルシーに、美味しく調理します。食感もキープ、特に肉料理では、中はふんわりジューシー、表面はパリッと仕上がります。
- 過熱水蒸気を使った技術は、元々殺菌、乾燥、廃棄物の資源化等業務用としても様々な場面で利用されており、新しい食品加工技術に用いることで、従来よりも効率的に高い付加価値を持つ加工品ができると期待されています。今回は、この過熱水蒸気を食品加工に活用した業務用厨房機器3製品をご紹介します。

■過熱水蒸気とは



マルゼン ヘルシースピードオーブン

予約機能を装備しているので、調理開始時間に合わせて給水から過熱水蒸気発生までを自動で行うため早出は必要ありません。
扉パッキングが2重でしっかり密閉するので安全性も重視しています。



株式会社マルゼン
ヘルシースピードオーブン HSO-076

中西製作所 SVロースター

コンベア式で6連まで連結が可能。蒸気を再加熱、再利用する循環Re-Jet方式を採用していることから、供給蒸気量を大幅にカットすることができます。さらに循環ファンで風速・風量の大きくなった過熱水蒸気を食材に衝突させるため、調理時間を短縮できるのも特徴です。
中西製作所は北海道酪農学園大学食と健康学類食品企画開発研究室と共に、過熱水蒸気技術を用いた農水畜産物の加工技術・商品開発の研究支援、さらに6次産業化支援に関する協力体制に合意しました。



株式会社中西製作所
SVロースター SVJ-1E

直本工業 350スチームDCオーブン

独自開発のナオモトスチーム(0.26nm)で微細な過熱水蒸気により加熱。さらに別途取り付け付けたグリルヒーターは、焼き目を付けるだけではなく、庫内の温度環境を安定化させムラなく加熱することを実現しました。



直本工業株式会社
350スチームDCオーブン
DF-5021

調理例