

～ ソフトスチーム加工技術と ソフトスチーム加工機 ～

【株式会社T.M.L】

【特 徴】

- ◇ソフトスチームによる食品の加熱調理機と制御技術
- ◇食材成分の科学的特性に基づく最適調理加熱を行うことが可能
- ◇食材ごとに最適な温度制御を行い、熱による栄養成分の損失や組織の破壊を抑制しながら、素材の良さを引き出す調理が可能
- ◇野菜、穀豆類、畜魚肉など様々な食材を用途に応じて調理加工

【効 果】

- ①加熱による食材の細胞組織へのダメージを最小限に抑える
- ②素早い味付け、盛付けで本格料理に仕上がる下ごしらえ食材
⇒調理時間の短縮
- ③米のソフトスチーム加工では素材のデンプンやタンパク質が分解され、甘味、旨み、機能性成分が生成された高機能加工米ができる



ソフトスチーム加工機



(白米)



(野菜)

ソフトスチーム加工食品例

株式会社T.M.L

〒367-0107 埼玉県児玉郡美里町大字北十条450

TEL:0495-27-6751 FAX:0495-27-6752 URL:<http://www.softsteam.co.jp/>

『第3回渋沢栄一ビジネス大賞テクノロジー部門』大賞受賞