

大阪府下大手水産加工の方の体験です

場所は GSK 本社内のラボ （来社日 平成 24 年 1 月 18 日）

今回のテスト商材は、

①トラフグ②天然のアユ③ブリの切身④タイ⑤ブリカマ⑥サーモンのハラス



今回使用したテスト機 2 台



魚の塩分濃度を測定



出来上がり品
平均 60 分（フグとサーモンは 120 分）



左側がブリカマ
右側がアユ

試食感想会

- ・天然アユ

淡水魚特有のクセも無く、とても上品な味わいで天然アユにぴったりの食感でいくらでも食べられそうです。

- ・ブリ切身の水分調整済み品

身にほどよく水分が残っている為、パサつきが無く、しっとりとてもジュシーな味でした。

- ・ブリカマの水分調整済み品

味が凝縮され、何とも言えない濃厚なおいしさでした。

- ・サーモンハラスの水分調整済み品

脂ののったボリューム感の身と、それを包みこむ皮がパリッとしていて絶妙に美味しい。

当社ショールームにてKF機を視察

①



右側が KF-1000 型
左側は KF-2000 型

ポイント → 手順

- ・オゾン濃度測定器で庫内を測定・・・写真②
- ・オゾンランプの使い方を説明・・・写真①
- ・掃除のやり方や一連の作動を紹介・・・写真①

②



中央はオゾン濃度測定器