

XEN BRAND

Cool Tech
X-Charge unit



食品保存の常識を変える 新しい冷凍方法

クロス
X-Charge unit は、冷凍前と変わらぬおいしさを保つ「冷凍前処理装置」です。
食品に一番多く含まれる水を温度によってコントロールすることで、品質低下の大きな原因である氷結晶を成長させず、冷凍保存することを実現させました。
もう解凍後の品質の低下に悩む必要も、冷凍速度にとられる必要も、冷凍のために添加物を使う必要もありません。



X-Charge unitの真価 特許出願中

不可能とされた食品を均一に冷やすこと。
驚異の温度コントロールによって可能にしました。

X-Charge unit は、食品の魅力を最大限に引き出す装置です。
熱交換することで、食品の温度を表面から中心まで均一に $-0.1^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}$ へ整えます。
この温度帯に整えられた食品は、水の動きが安定し、本来のおいしさや鮮度が保たれます。

温度を整える = 水を整える = 品質を整える

X-Charge unit は、食品の鮮度保持に特化した冷蔵、及び解凍(昇温)としてもご利用いただけます。

X-Charge unitを使った冷凍のメリット

1 おいしさそのまま
ドロップなし。味、色、香り、食感、すべて冷凍前の状態を保ちます。



2 簡単に加工
氷結晶が小さいため、凍ったままスライスも、バラバラなどの加工も簡単。



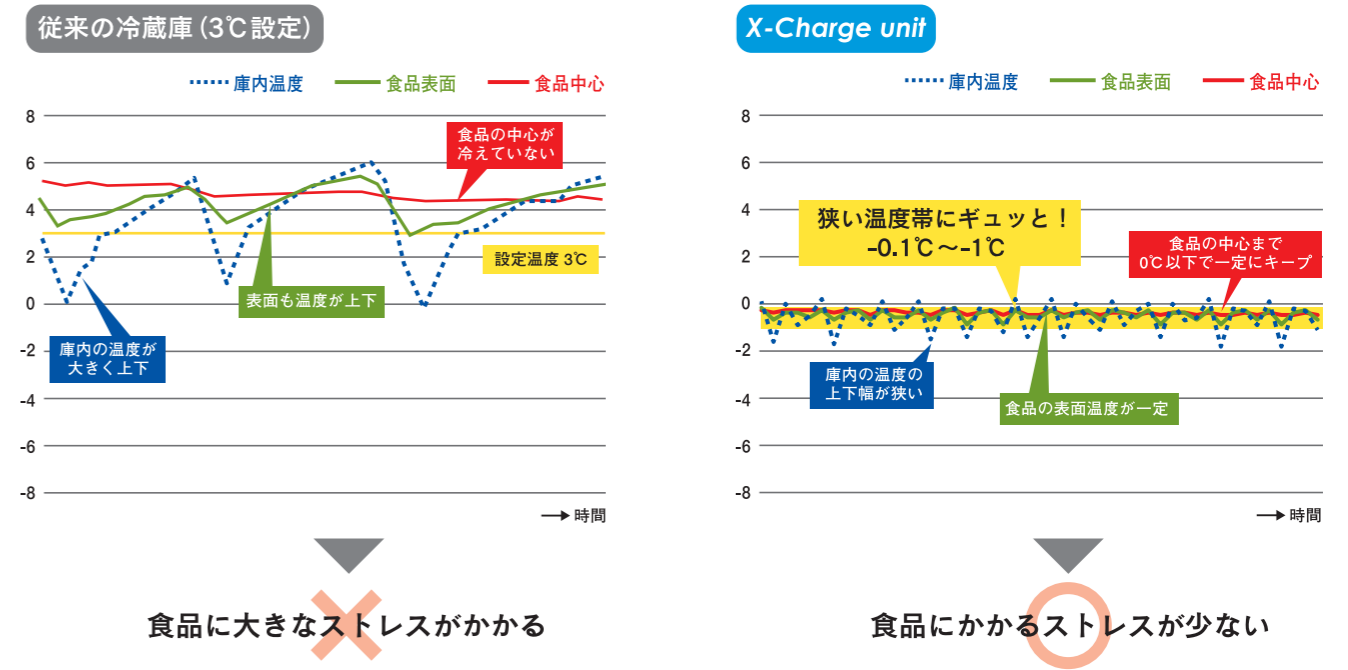
3 使い方簡単
どんな食品にも対応。形が崩れやすくて、大きくても、そのまま装置に入れるだけ。さらに、自然解凍で解凍も簡単。



4 省エネ
消費電力の大きい急速冷凍の必要がなく、ランニングコストを削減。



従来の冷蔵庫とX-Charge unitの温度変化グラフの比較



X-Charge unitの特徴

- 全温度の食品に対応**
温かい食品から冷凍食品まで
どんな食品の温度も
 $-0.1^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}$ に変換します
- 安心安全**
食品の中心まで 0°C 以下になるため
ほとんどの菌が休眠します
- 品質保持**
表面から中心まで
食品を均一な温度に保つため
水の動きが安定し鮮度を保ちます
- 氷結晶なし**
 0°C 以下でありながら
食品の品質劣化の原因となる
氷結晶はできません