

## 解凍方式の優劣比較一覧表

注) 評価は、優れている方から順に下記記号で5段階評価した。

◎:5点 ○:4点 △:3点 ×:2点 ××:1点

評価項目		解凍方式	デパック方式 酸化抑制/細胞活性 効果	真空解凍方式	蒸気方式	高周波方式	マイクロ波方式	備考
		費用	<b>イニシャルコスト</b> ※処理量に対して最も低コストのものを◎とする		◎	×	○	×
<b>ランニングコスト</b> ※処理量に対して最も低コストのものを◎とする			◎	×	○	××	××	デパック方式は熱量の 使用量が少ない
性能	<b>解凍時間</b> ※解凍時間が最も短いものを◎とする ※1回の処理量は機器により異なる		△(8時間) ※解凍時間目安	△(8時間)	○(5時間)	◎(30分)	◎(35分)	デパック方式では1回の 処理量で解凍時間 をカバーする
	<b>解凍後の品質(劣化、変色等)</b> ※解凍後の劣化が最も遅いものを◎とする		◎	△	△	△	△	酸化抑制/細胞活性 効果によりデパック 方式が優位
作業性	<b>作業効率</b> ※作業者の負荷が最も少ないものを◎とする		◎	△	△	△	△	デパック方式のみ解凍 後そのまま鮮度保持 モードとなる
	<b>衛生</b> ※洗浄作業性が最も優れたものを◎とする		○	○	××	△	△	デパック方式は冷却 運転が可能なので 優位
実績	<b>実績</b> ※大手食品工場への導入実績をベースに◎とする		△	○	△	△	△	大手企業の実績は増えつ つもまだ認知度は低い
<b>総合点</b>			<b>30</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>22</b>	

総評: デパック方式が解凍後の品質によって高得点となった。デパック方式では特に完全解凍(0℃以上までの昇温)ではなく、マイナス温度までの半解凍であっても酸化抑制/細胞活性効果を対象食材に与えられることから、『解凍ロス・ゼロ』が実現出来ることが近年明らかになった。