

できたての味・食感をそのままに、冷凍で販売機会を広げる

超低温ショックフリーザー活用事例

洋菓子「フルーツタルト」

フルーツタルトは冷凍が難しく、タルト生地 of 食感低下やクリーム of 離水、フルーツ of 劣化・色落ちなど多くの課題があります。当社の「食材 of 劣化を抑える冷凍」では、美味しさを保つことで、販売機会や業務改善の可能性を広げます。

洋菓子の抱える課題		
 冷凍による 美味しさの低下	 消費期限の短さ (即日処理)	 廃棄ロス of 発生

冷凍後の官能評価

水分 of の多い「フルーツタルト」を冷凍・解凍すると、どのくらい食感や風味が保たれるか確認しました。

<実験条件>

- ①対象食品：洋菓子「フルーツタルト」
- ②冷凍方法：超低温ショックフリーザー（-70℃設定）で
-20℃まで凍結後、-20℃保管
- ③解凍方法：常温で自然解凍
- ③評価項目：見た目、食感、風味などの官能評価

急速冷凍と緩慢冷凍の
詳しい実験データは
こちら



冷凍前



凍結後



解凍後

タルト生地やカスタードクリームは冷凍による品質低下が見られず、官能評価では食感・風味 of の面で良好な結果が得られました。

評価項目	官能評価	
見た目	○	形状、色味に大きな変化はなし
食感	◎	タルト生地はサクサク感が感じられた
風味	○	クリームも離水なく、舌触りがなめらかなまま
美味しさ	◎	甘味が増し、タルトの特徴は損なわれていない
総合評価	○	フルーツの選定は必要だが、解凍後も美味しさを保持している



これまでに機器を導入いただいたお客様からこのようなお声をいただきました！

冷凍・翌日販売によって廃棄ロスが格段に減ります。
少ない人数で作っているのので、働き方の改善にもつながると思いました。

