

松茸冷凍・解凍方法

| | A(温度) | B(包装) | C(包装材) | D(形態) | E(ブランチング) | F(解凍) | |
|---|-------|-------|--------|-------|-----------|-------|--|
| 1 | -20 | 含気 | PE | スライス | ブランチング | 自然 | |
| 2 | -20 | 含気 | PE | ホール | — | 流水 | |
| 3 | -20 | 真空 | AL | スライス | ブランチング | 流水 | |
| 4 | -20 | 真空 | AL | ホール | — | 自然 | |
| 5 | -40 | 含気 | AL | スライス | — | 自然 | |
| 6 | -40 | 含気 | AL | ホール | ブランチング | 流水 | |
| 7 | -40 | 真空 | PE | スライス | — | 流水 | |
| 8 | -40 | 真空 | PE | ホール | ブランチング | 自然 | |

| | A | B | C | D | E | F | |
|---|---|---|---|---|---|---|--|
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | |
| 3 | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | |
| 4 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | |
| 5 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | |
| 6 | 2 | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 | |
| 7 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | 2 | |
| 8 | 2 | 2 | 1 | 2 | 1 | 1 | |

| | | 1 | 2 | |
|---|--------|------|-----|---|
| A | 温度 | -20 | -40 | -40: -40°C1日→-20°C保存 真空: ゲージ70cmHg(目盛り2) |
| B | 包装 | 含気 | 真空 | |
| C | 包装材 | PE | AL | |
| D | 形態 | スライス | ホール | |
| E | ブランチング | 有 | 無 | 98°C熱水1分浸漬 0°C氷水冷却 |
| F | 解凍 | 自然 | 流水 | 流水: 水道水 15分 |

補足

- ・ブランチング・・・酵素を止める為にする。袋に入ったまま熱処理する。
- ・PE・・・ポリエチレン AL・・・アルミ