

業務用麺類茹で装置で、客の多少に合わせた熱管理手法

特許権者：株式会社ムロフシ



麺は風味の点で、茹でて客に麺を可及的速やかに提供する必要がある。しかし、一日の営業時間帯で繁忙時間帯と閑散時間帯がある。この時間帯に対し、茹で湯を管理する必要があり、燃料であるガスまたは電力を無駄にしている場合が多く、この課題を解決するものである。

本発明では、茹で麺槽の下部に蛇行状に形成した位置にガスバーナーを配設し、各着火装置に連結している。また、ガスバーナーに対する茹で槽下部に金属板で包囲された凹部があり、湯が更に重点的に加熱される。1個のガスバーナーで1食分の麺を茹でる場合は、他のガスバーナーは点火する必要がなく、茹で槽内での第二金属板の存在で、ガスバーナーに対応しない茹で槽への湯の流出を抑制することにより、温度低下の対応を可及的に図る利点がある。この様にガスバーナーを使い分け、ガスの消費を抑制するものである。また、設置するガスバーナーは複数個を使用しても、従来の様な単一系のものと比較して、小型のものを複数個使用するため、設置場所は広くなくてよい。電力の場合はシーズヒーターを用い電力制御で、ガスと同様に制御を行えばよい。

patent review

用語解説

- 省エネルギー**
地球温暖化を防ぐために、化石燃料の使用を制限する動きがあり、省エネが強調されるようになった
- 茹で装置**
熱湯で煮る装置
- シーズヒーター**
抵抗体であるニクロム線をコイル状に加工し、金属の管の中心に絶縁体である酸化マグネシウムを管の外側から高圧に圧縮加工した発熱体のこと

ユーザー業界	活用アイデア
 食品・バイオ	麺類の茹で装置 ○多くの麺類をガスまたは電気で茹で上げる省エネ茹で装置
 生活・文化	茹で卵、野菜等を茹でる装置 ○茹で卵、野菜等をガスまたは電気で異なる素材を適正温度で、茹で上げる装置

market potential

麺類といっても多くの種類があり、例えばうどん、日本そば、ラーメンおよびスパゲティ等多くの種類がある。繁忙時間帯は多くの湯を煮たさせ、麺を茹で上げ速やかに客に提供している。しかし、一日の営業時間内には閑散時間帯もあり、客を待たせることもなく麺類を提供するには、その間も湯を早急に茹で上げる温度に保っておく必要がある。一般にはこの間は手動でガスまたは電気量を調整していることが多く、一人で来る客のことを考え、放置する場合もある。この点を制御により、省エネルギー面から考案されたものである。熱源としては、ガスまたは電気を使用して、熱量を制限・制御し麺を茹でる最適温度に早急に到達できる麺類の茹で装置である。応用として、茹でる操作は茹で卵および野菜等を含め、多くの食品が考えられる。

電気・電子

情報・通信

機械・加工

輸送

土木・建築

繊維・紙

化学・薬品

金属材料

有機材料

無機材料

食品・バイオ

生活・文化

その他

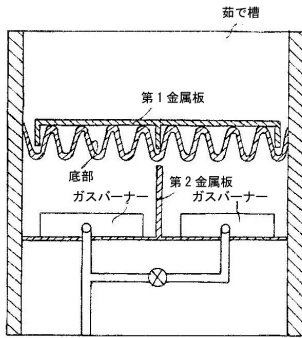


図1 麺類茹で装置の実施例の断面図

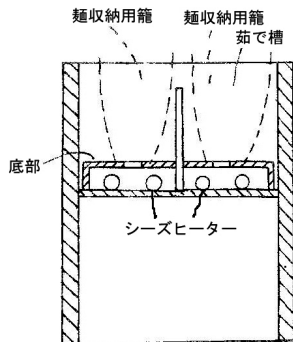


図2 麺類茹で装置の他例を示す断面図

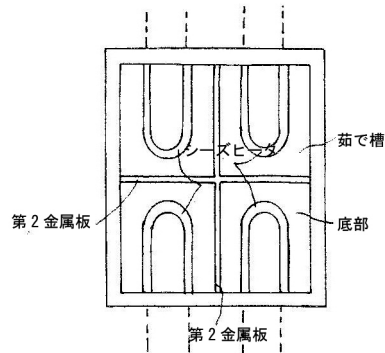


図3 図2の平面図

特許情報

- ・権利存続期間：13年1ヶ月（平36.2.16）
- ・実施段階：実施有り
- ・技術導入時の技術指導：応相談
- ・ノウハウ提供：応相談
- ・供与条件：許諾のみ

- 出願番号：特願2004-038087
- 出願日/平16.2.16
- 公開番号：特開2005-224213
- 公開日/平17.8.25
- 特許番号：特許3864959
- 登録日/平18.10.13

特許流通データベース情報

- ・タイトル：麺類茹で装置
- ・ライセンス番号：L2010004308
<http://www.ryutu.inpit.go.jp/db/>
 からご覧になれます。

参考情報

- ・特許流通アドバイザーによる推薦
 ：静岡県 村元 学
- ・関連特許：なし
- ・IPC：A23L 1/16

皆様からのお問い合わせを、お待ちしております。

■この特許の問い合わせ先■

株式会社ムロフシ
 会長
 室伏 敬一郎

〒411-0943
 静岡県駿東郡長泉町下土狩 5 9 5
 TEL:055-986-0336 FAX:055-989-0211

もしくはお近くの特許流通アドバイザー
 (P121をご覧ください)にご連絡下さい。

