

切身・小型魚・鶏肉等の製品開発や少量製造に最適!!

新商品開発などに最適な コンパクトサイズのインジェクター

コンパクトサイズで
設置場所を問わない

商品開発ラボに・
スーパーの
バックヤードに

実験等に最適なセミオートタイプ(半自動)もございます

※お客様のご要望に合わせ、オリジナル仕様機を制作することも可能です。
詳しくは営業担当者にお問い合わせください。



塩水・調味液注入機

INJECTOR

卓上インジェクター

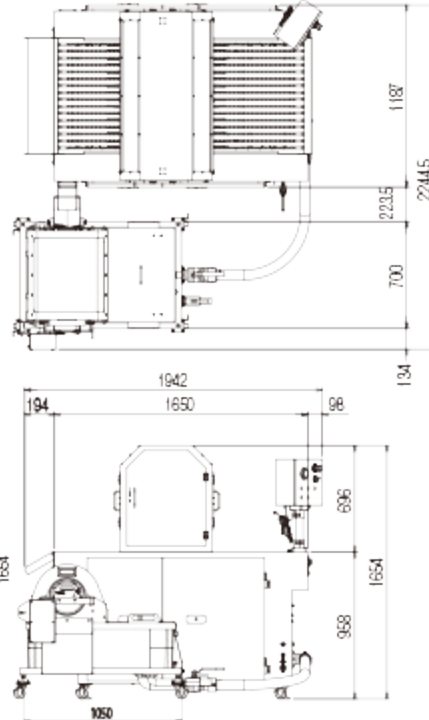


魚を
美味しく味付け
するためには……



INJECTOR

NSI-240
(24フィレ/分)



機械寸法

- インジェクター本体
 - 全長……………1,942mm
 - 全幅……………1,187mm
 - 全高……………1,654mm
 - タンクスクリーンユニット
 - 全長……………1,050mm
 - 全幅……………700mm
 - 全高……………878.5mm
- 最大フィレ高さ……………50mm
投入フィレ列……………4列
針本数……………400本
針ピッチ……………約7.5mm
針太さ……………φ1.6mm
送りピッチ……………60mm間欠搬送
重量……………800kg
電気容量……………200V三相 5kW
エア容量……………50NL/分
処理能力……………24フィレ/分
(1フィレの場合)

技術集団

販売店



本社 ■ 北海道釧路市鶴野110番地1 〒084-0924
TEL 0154-52-7101 FAX 0154-53-0878
東京営業所 ■ 東京都葛飾区西新小岩1丁目9番1号 〒124-0025
TEL 03-5654-6770 FAX 03-6853-0055
札幌営業所 ■ 北海道札幌市東区北8条東3丁目1番1号 〒060-0928
TEL 011-788-9811 FAX 011-788-9812

www.k-nikko.com

ニッコーではお客様のニーズに合った最善のシステムのご提案をいたします。生産工程においてお困りになっていることなどございましたらお気軽にご相談ください。ニッコーのメカトロニクス技術はきっとお客様のお役に立ちます。

※このカタログに記載されている仕様・外観は改良のため、予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。※この内容の一部または全部を無断で複製・転載することは法律で禁じられています。

NF10011J-1907A

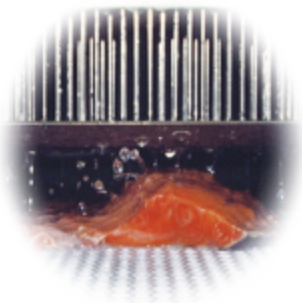
塩水・調味液注入機

INJECTOR

インジェクター

永年培った加工ノウハウで差をつけるニッコーのインジェクター 定塩ファイル、鮭、漬け魚、干物の味付けの決定版!!

塩水・調味液を魚の身に直接注入 (injection) する画期的な装置。味付け時間の短縮・調味液のロスが少ない・歩留りアップ・濃度コントロールが可能などの他にも「**製品が美味しくなる!**」というメリットがあります。製品を食べてみると「**何でこんなに美味しいんだ!?**」という驚きの声も広がるほど。定塩ファイル製造の他、調味液を注入して「**貴社だけのオリジナル商品開発**」も可能です。



見た目もよく
美味しい
漬け魚、
つくれます!

「プロフェッショナルジュニア」で定買切りにした切身をインジェクターで下味をつければ、大きさ・重量・塩分も均一なおいしい漬け魚を製造することができます。



対象品

- 定塩ファイル
- 漬け魚下味付け
- 開き干物下味付け
- 鍋材料・フライ原料
- 鶏肉の下味付け

塩水や各種
フレーバーで!!



INJECTOR NSI-240 処理能力 24ファイル/分

INJECTOR NSI-120 処理能力 12ファイル/分

- ✓ 製品の味がアップ!
焼きざましても美味しい
- ✓ 均一な塩分濃度の製品製造
- ✓ 作業時間を大幅に短縮
短時間で仕上がり
- ✓ 製品の歩留りが向上
- ✓ 塩分濃度の安定
- ✓ 塩分濃度の変更が自由にできる
- ✓ 新しい味の製品開発が可能



対象品

- 鮭各種・ホッケ・サンマ・ツボ鯛・ニシン・赤魚・タラ・ハマチ・プリ・他各種魚の味付けに
- 鶏肉(ムネ肉・モモ肉)
ファイル、切身のどちらにも対応



肉用インJECTION装置では繊維が壊れやすい鶏肉も本装置なら大丈夫!!

※お客様のご要望に合わせ、オリジナル仕様機械を制作することも可能です。詳しくは営業担当者にお問い合わせください。

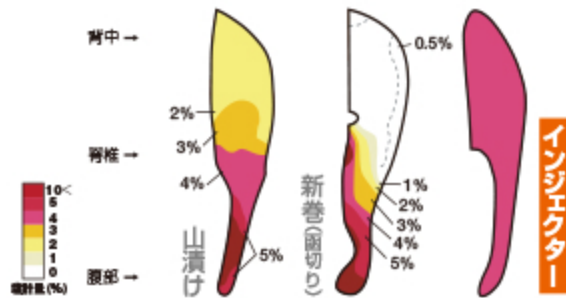
ニッコーがご提案する魚塩蔵品等の新規製造法

どうしてこんなに
おいしくなるんだろう?

魚がおいしくなるメカニズム

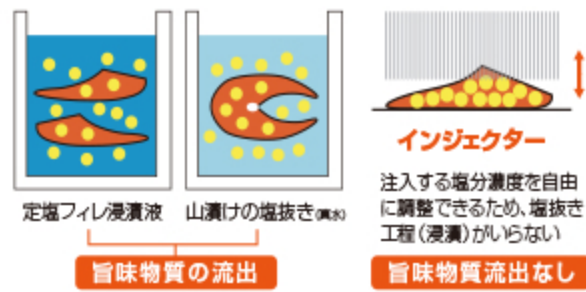
1 「塩がまわる」

間欠搬送されている魚の身に、400本の針で直接塩水を注入。部位に関係なく均一に塩水を注入できるため、「**塩が全体にいきわたる**」ことになり、美味しくなります。他の製造方法に比べ、短時間で塩分濃度の変更も自由にできます。



2 「旨味物質が流出しない」

浸漬液浸込みや山漬け製造の塩抜きの際、長時間水に浸すことにより、旨味成分は流出してしまいます。しかしインジェクターは身に直接注入するために、旨味成分の流出がありません。



3 「旨味と塩の共存」

5基本味の「旨味」を構成している旨味物質はアミノ酸であるグルタミン酸と核酸系旨味物質(イノシン酸やグアニル酸)との組み合わせで、旨味が飛躍的に強くなります。これにさらに塩味が加わると、旨味が一層引き立ちます。



従来の加工方法とインジェクターとの違い

清込み	インジェクター	効果
バラつき多い	均一	● どこを食べても同じ味 ● 均一な品質の実現 ● 塩分濃度安定、濃度の変更が自由
平均95%	平均105%	● 辛口の場合
一晩〜3日	毎分24ファイル (144ファイル/時) / 毎分12ファイル (72ファイル/時)	● 大幅な作業時間短縮による 人件費削減 ● 生産量の向上
身から流出	身の中に留まる	● 熟成時に旨味成分により 美味しさを向上
身が固め 焼きざまし替く締まる 味のバラつき	身が柔らか 焼きざましでもソフト 同一の味	● 食べやすい ● おいしく感じる ● お弁当用などの用途で活用可能