

R9

Recette 9

高電位鮮度保持 冷蔵解凍システム



冷蔵庫

2枚扉/R2D60

サイズ:W600×D800×H1905
(H2125)



冷蔵庫

4枚扉/R4D120

サイズ:W1200×D800×H1905



プレハブ型冷蔵庫

TT-エンジン(高電位電圧発生装置)等後付け

厨房からの生の声を
ぜひご覧ください!



導入事例

Recette 9

ルセット・ナイン株式会社



食品の「鮮度」に時間という余裕を与える。
それがルセット・ナインの鮮度保持技術です。

世界で唯一の鮮度保持技術

※特許取得

食品の乾燥・酸化・劣化、
微生物の繁殖を防ぎます。

お問い合わせ Mail:r9-info@recette9.co.jp



ルセット・ナインHP

まぐろ刺身

保管状態: 冷蔵 -2°C保管 (当社検査参照)

初日



4日目



10日目



R9 Recette 9

菌数変化

- ① 一般生菌
- ② 大腸菌群
- ③ 黄色ブドウ球菌

□初発

10,750 cfu/g (1.1×10^4)
150 cfu/g (1.5×10^2)
非検出/0.02g

□2日目

26,700 cfu/g (2.7×10^4)
415 cfu/g (4.2×10^2)
非検出/0.02g

□3日目

5,100 cfu/g (5.1×10^3)
85 cfu/g (8.5×10^1)
非検出/0.02g

□4日目

4,750 cfu/g (4.8×10^3)
65 cfu/g (6.5×10^1)
非検出/0.02g

いちご

北海道産
夏いちご

保管状態: 冷蔵 2°C保管 (当社検査参照)

収穫から2日目



6日目



15日目



- ① 一般生菌 75,500 cfu/g (7.6×10^4)
- ② 大腸菌群 3,350 cfu/g (3.4×10^3)
- ③ 黄色ブドウ球菌 非検出/0.02g
- ④ カビ 19,533 cfu/g (2.0×10^4)
- ⑤ 水分 91.2g/100g
- ⑥ Brix 7.5%

⑦ 食味
国産の夏いちごは歯ごたえが強く、酸味が特徴である。甘みは弱い。

⑧ 葉(ガク)
力強くハリのある感触。中心部は膨らみがあり青みが強い。

- ① 一般生菌 10,300 cfu/g (1.0×10^4)
- ② 大腸菌群 930 cfu/g (9.3×10^2)
- ③ 黄色ブドウ球菌 非検出/0.02g
- ④ カビ 25,600 cfu/g (2.6×10^4)
- ⑤ 水分 90.4g/100g
- ⑥ Brix 8.0%

⑦ 食味
歯ごたえに変化なし。酸味が少し柔らかくなり、甘みが増した印象。

⑧ 葉(ガク)
特に変化なし。強いて挙げれば少し葉先が巻き始めたか。

- ① 一般生菌 4,850 cfu/g (4.9×10^3)
- ② 大腸菌群 85 cfu/g (8.5×10^1)
- ③ 黄色ブドウ球菌 非検出/0.02g
- ④ カビ 28,333 cfu/g (2.0×10^4)
- ⑤ 水分 89.1g/100g
- ⑥ Brix 9.4%

⑦ 食味
歯ごたえに変化なし。瘦果の色が濃くなった印象。甘みが強くなった。

⑧ 葉(ガク)
葉先が巻き始め、少し変色が始まる。中心部の水分が内部に移行した印象。

鮮度を保持できれば、食の現場が変わる!

作業工程を変え、廃棄を減らし、無駄をなくし、働き方を変革してゆきます。