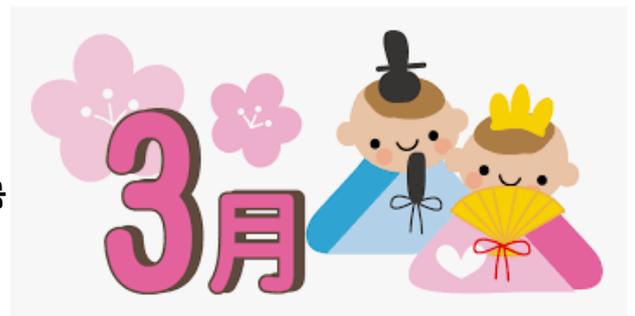


# 栄養科だより

2021年3月号



河津桜も咲き、春の近づきを感じる季節になりました。

まだ、朝晩は冷え込みますので着るものも悩みますね。新型コロナウイルスは少し落ち着きが見られてきましたが、油断はせずに、今まで通りの感染症対策は続けていきましょう。

今月は調理方式についてです、クックチル、クックフリーズ、ニュークックサーフなど新しい調理方式がいくつも登場しており、携わる機会も増えてくると思います。その中で今回はクックチルについて説明します。

## ●クックチル方式とは？

まず、クックチル方式について理解するためには、当院で行っている方法についても理解する必要があります。

現在行っている方式は、クックサーフ方式(従来調理ともいう)といい、調理後2時間以内に提供、喫食することを前提に行う調理方式になります。

出来立てのおいしい食事を提供できる方法ですが、食数が多くなっていくにつれ、2時間以内の提供、喫食が難しくなり、人員も必要となる方式です。

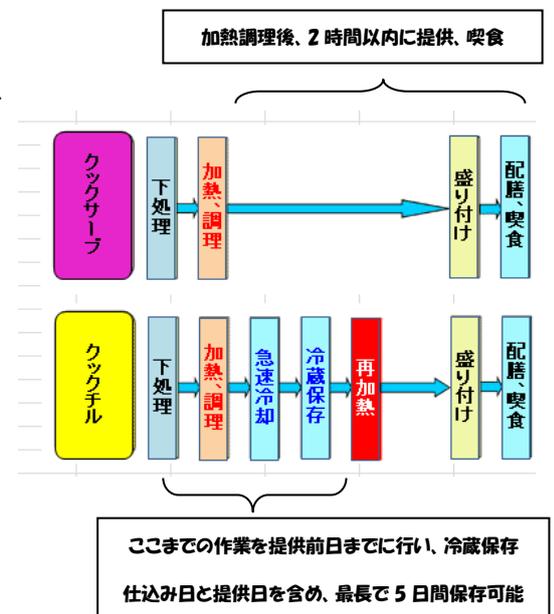
クックチル方式とは、クック&チルドの略で、調理したものを急速冷却(90分以内に3℃以下に急速冷却)し、0~3℃で保管することで保存性を高め、食事提供前に再加熱する方式です。

この方法で冷却することで、最長5日間の保存が可能になりますが、温度管理と時間管理をしっかりと行う必要があります。その場で急速冷却を行う場合だけでなく、工場ですべて急速冷却し配送される場合もあります。

工場ですべて急速冷却を行う場合、急速冷却に必要な設備が不要になるので、

比較的、容易にクックチル方式を導入できるというメリットがあります。

配送された調理済み食品は、刻みやミキサーなど食形態を合わせる作業が必要になる場合もあります。



## ●クックチル方式のメリット

### メリット

- ・温度管理、時間管理の徹底による安全性向上
- ・空き時間を利用した調理や数日分サイクル作成による作業性向上
- ・調理の前倒し、自動化や適時適温による品質安定効果
- ・作業の平準化、保存性の向上により、コスト削減効果

### デメリット

- ・急速冷却装置設置や冷蔵保存する広いスペースが必要
- ・相性のよくない調理方法がある(揚げ物、炒め物など)
- ・温度管理がずさんになった場合や、盛り付け時の二次汚染には特に注意が必要

今後、新しい調理方式に触れる機会も増えてくると思います。

興味がある方はご自分でも調べてみてください。