

## 第1回「九都県市のきらりと光る産業技術」表彰

# CASフレッシュローズン

【株式会社アビー】

千葉県流山市十太夫238-1 04-7137-9131

### 【特徴】

- ・ 素材の組織を壊さず風味や香り、おいしさを追求する

**CAS** : **C**ells **A**live **S**ystem

磁場などを利用し、水分を過冷却状態にすることで、組織を傷めずに凍結し、生に戻すことのできるシステム

### 【効果】

#### 作りたて・とりたての味

- ・ CAS機能を急速凍結装置と組み合わせることにより、組織を傷めず、解凍後も作りたて、とりたてのおいしさに戻すことができる。
- ・ 産地の時間と距離のハンデをなくして、生産者が消費者に旬のおいしさを直接販売出来る。

#### 医療分野への応用

- ・ 食品の新鮮さを追求するCAS技術は医療の分野でも注目され、世界的な研究開発に応用
- ・ 生体細胞組織の凍結保存では、既に歯の凍結保存再生移植が実用化されており、猿の卵巣凍結保存再生移植が実験的に成功
- ・ iPS細胞長期保存解凍技術・組織再生医療・臓器移植・神経移植・血液保存など、医学生物関連の研究開発で数多く活用



CAS機能と急速凍結装置の組み合わせ



従来の急速凍結装置で凍結すると分離してしまう



従来の急速凍結装置にCAS機能を取り付けると分離しない