

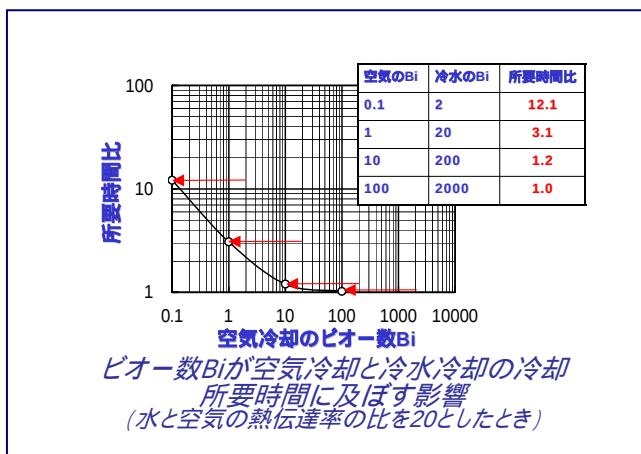
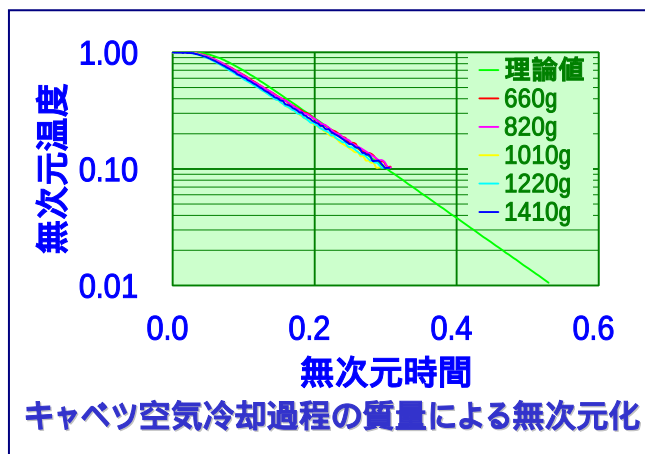
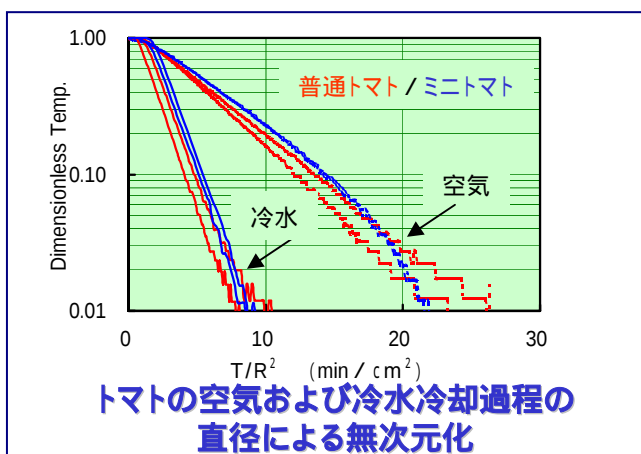
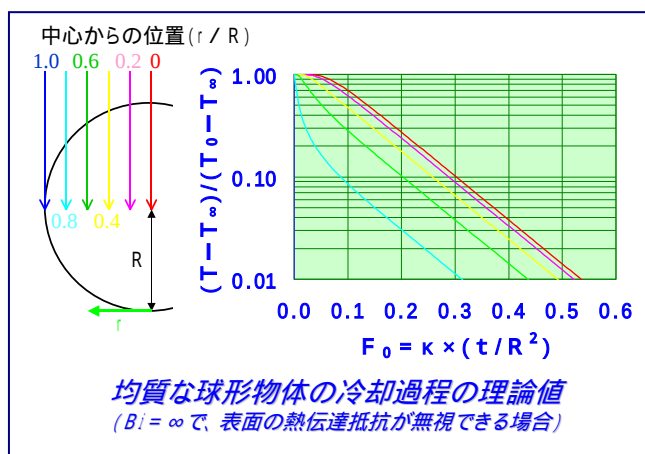
食品の温度トレーサビリティ確保 のための温度プロファイル予測

研究の内容

温度は、生鮮食品の品質変化に最も大きな影響を及ぼす環境因子であり、品質保証システムの構築のためには、温度の正確な把握が不可欠である。本研究では、流通時の食品温度の分布および履歴の予測手法を開発することを目的とする。

技術の特徴

青果物の品質保持において最も重要な熱的単位処理である予冷について検討した。非定常熱伝導理論に基づき球状野菜について、その内部温度分布と履歴を明らかにした。空気冷却と冷水冷却について、冷却速度の定量的比較を行なった。



今後の展開

他の冷却システム、産物における温度プロファイル解析
他のプロセスにおける温度プロファイル解析
「食品温度プロファイル予測システム」の開発とデータベース構築



代表研究者: 椎名 武夫
所 属: 食品工学部 流通工学研究室

問い合わせ先: 研究交流科 関谷 修三
e-mail: atunisi@nfri.affrc.go.jp