

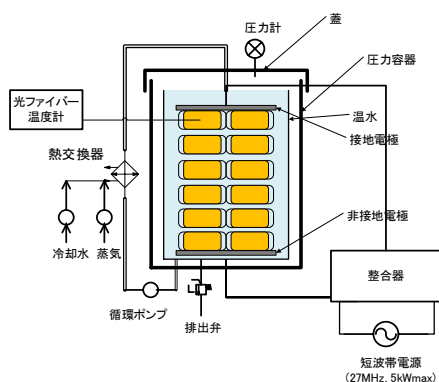
ミニマムヒーティングによる蒲鉾の殺菌

成果の特徴

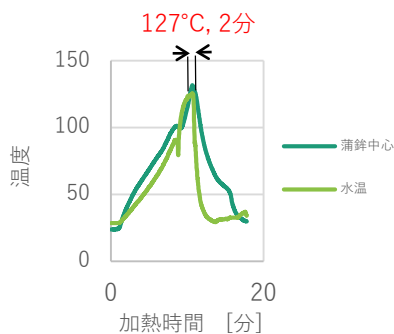
- 水中短波帯加圧加熱（RF加熱）を利用したミニマムヒーティングにより、真空パウチした焼き蒲鉾に対して、レトルト加熱並みの殺菌ができます。
- 従来のレトルト処理は蒲鉾の褐変やゲル強度の低下などの品質劣化が問題となりますが、RF加熱した蒲鉾は、褐変およびゲル強度の低下が抑制されました。

成果の内容

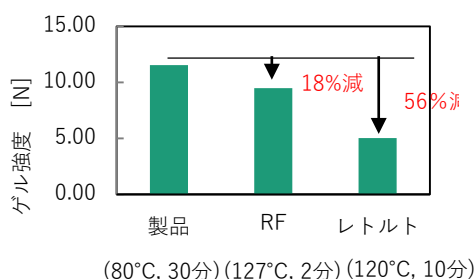
RF加熱装置



RF加熱の温度履歴



各種殺菌による品質劣化



RF加熱は10分以内に蒲鉾の中心温度を127°Cまで昇温させる。

RF加熱は、ゲル強度の低下および褐変を低減した。

成果の活用

水中短波帯加圧加熱は、レトルト加熱と同程度の殺菌を行っても、品質劣化を低減することが可能です。