

高周波パルス連続加熱による高品質な呉の製造

成果の特徴

- ・ 高周波パルス (High Frequency Pulse) 加熱により、分離しやすく焦げやすい生呉を、120°Cまで迅速・均一に昇温することが可能となりました。
- ・ 呉で問題となる耐熱性芽胞菌が失活し、不快臭の生成が抑えられました。



図1：生呉
水と大豆をすりつぶしたペースト状の食品素材で、搾汁すると豆乳になる。

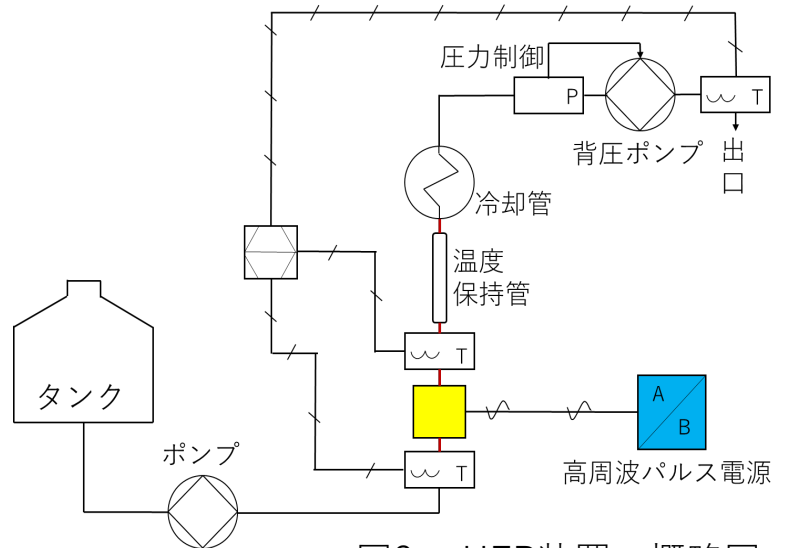
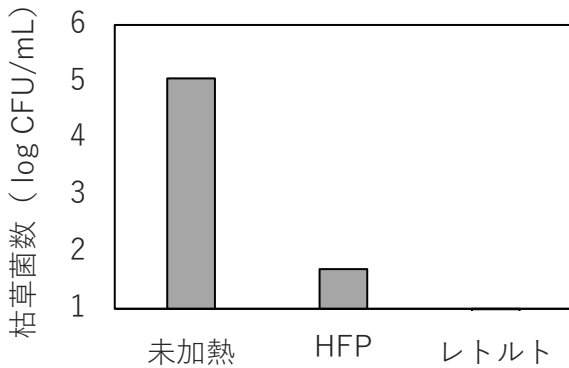
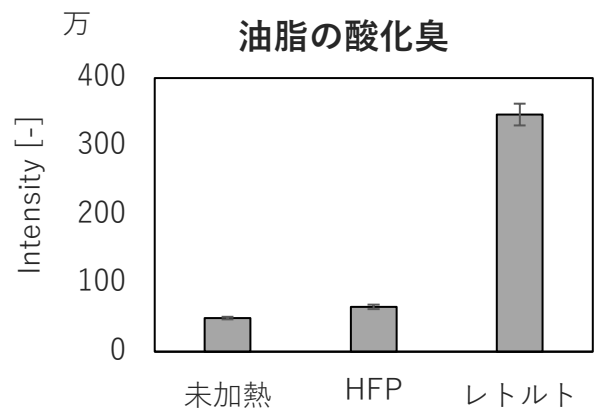


図2：HFP装置の概略図

枯草菌生菌数



油脂の酸化臭



成果の活用

本研究は大豆加工食品の基本素材である呉の保存性と品質の向上につながる。また、農産物本来の風味を保持した野菜ペーストの製造に応用できる。

参考

【特願2021-135346号】 本研究は第80回農業食料工学会年次大会で発表しました。