

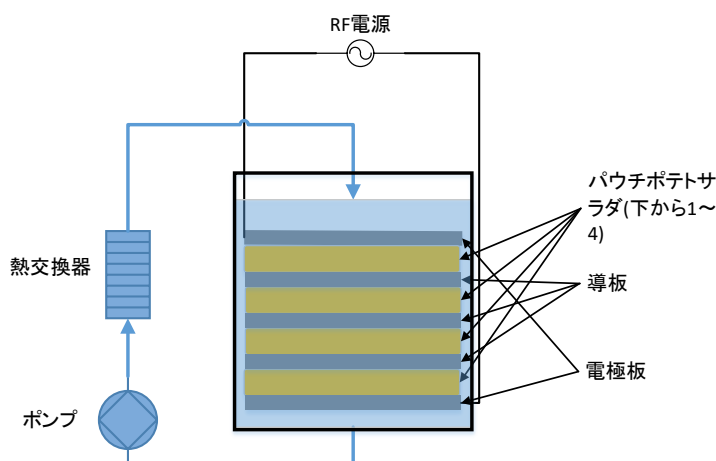
水中短波帯加熱によるパウチ食品の殺菌

— 迅速・均一加熱 —

成果の特徴

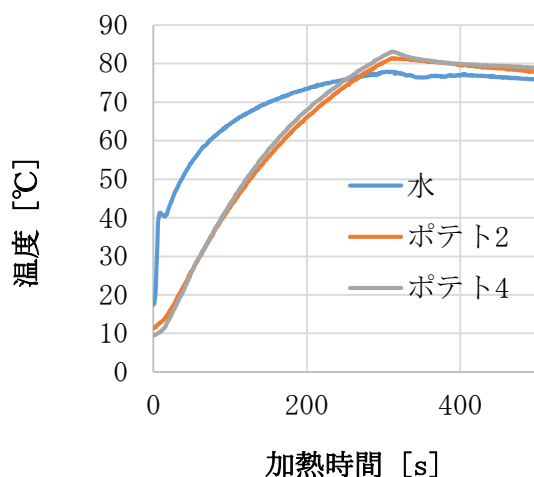
- 27 MHzの短波帯交流を用いた水中短波帯加熱は、パウチ食品を均一・迅速に加熱できます。
- パウチ食品を複数同時に加熱することが可能になったため、実用化に近づきました。

水中短波帯加熱装置



パウチを複数縦積みにする。

温度履歴



1kg (250g x 4)のポテトサラダを5分で昇温

成果の活用

本技術は、パウチ食品の保存性向上および高品質化を実現し、日本食品の海外輸出の促進への寄与が期待できます。

関連論文：植村邦彦、水中短波帯加熱によるポテトサラダの殺菌、
農研機構研究報告食品研究部門、2、15-19、2018

関連特許：特許第6484783