

FOOD FRESHER®

処理工程



処理品トレイ

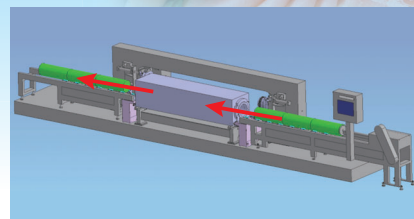
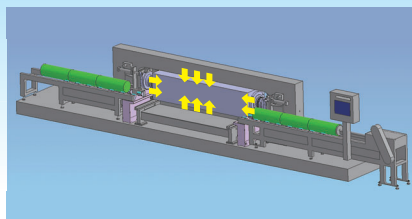
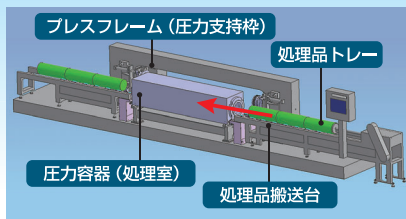
1
処理品投入



2
超高压処理



3
処理完了



次の処理品を投入することで処理済のトレイが押し出される

実用例

実用例

1 非加熱食材の日持ち延長

おにぎりやサンドイッチ具材などの食材にHPP 超高压処理を適用することで、加熱処理や添加物を削減、または全く使用することなく保存期間を延ばすことができ、食材の持つ風味や栄養素を最大限に活かした製品の製造が可能になります。また、加熱処理ができず日持ちがしないため、大量の廃棄や商品化自体が困難であった食材に適用することで、廃棄ロスの削減やこれまでにない新たな製品を作ることが可能になります。



実用例

2 加工食品の品質向上

ハム・ソーセージなどの加工食品では包装後の二次汚染対策として、加熱処理や添加物が使用されています。HPP超高压処理によって、熱処理の回数や添加物の使用を抑えることができ、おいしく安全な製品を作ることができます。また、ロングライフ食品への応用でさらにおいしい製品の提供に貢献します。



実用例

3 特徴ある製品の開発・製造

HPP 超高压処理では、タンパク質やデンプンの特性を変化させることが可能です。また、酵素反応の促進による食材のエキス化・抽出や、反対に酵素を失活させ、食材の変質を抑制することも可能です。これらの特徴を利用した新しい製品の開発・製造が行われており、越後製菓(株)様では、豊富な水分を含み新米以上のモチモチとした食感の米飯製品などを製造・販売しています。



実用例

4 二枚貝・甲殻類の脱殻

HPP超高压処理で生牡蠣などの二枚貝や甲殻類の殻むきが可能です。桃浦かき生産者合同会社様では超高压で生牡蠣の殻むきを行っています。圧力効果で殻と身を分離し、人手不足の解消や歩留まり改善に効果を発揮しています。刃物を使わないので身が傷つかず、殻の破片混入防止もできます。また、殺菌効果により衛生面の改善も期待できます。



HPP 超高压处理装置

High Pressure Processing

FOOD FRESHER®

HPP 超高压处理とは？

- 最大600MPaの水圧により食品を殺菌・加工します。
- 加熱処理に代わるプロセスとして注目を集めています。

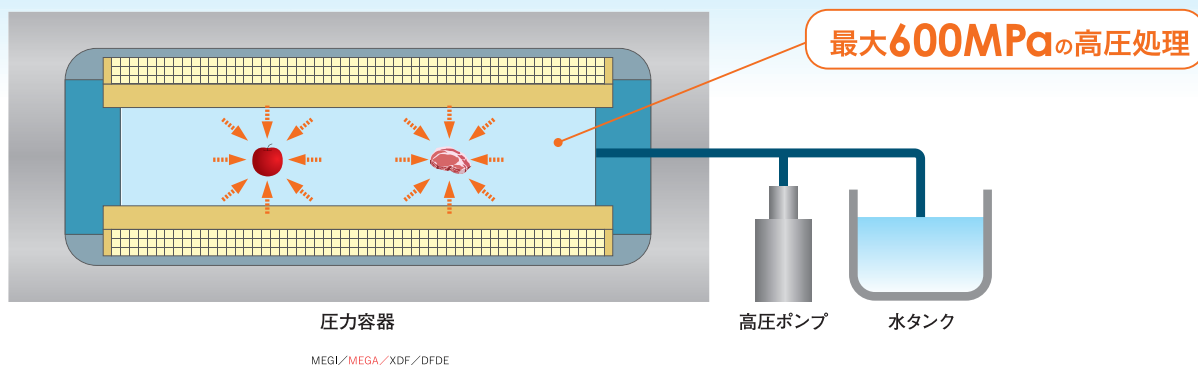
非加熱食材の日持ち延長

加工食品の品質向上

特徴ある製品の開発・製造

二枚貝・甲殻類の脱殻

装置イメージ



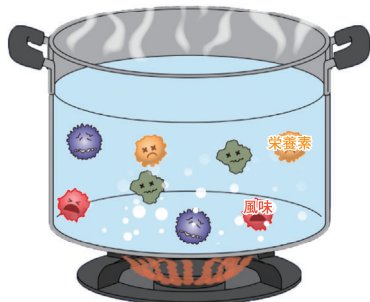
特長

- 線巻式压力容器+プレスフレーム構造による**安全性**
- 50年以上にわたる、超高压装置製作実績に裏付けされた**信頼性**
- 横型レイアウトによる良好な**作業性**、建屋高さの**制限緩和**
- 使用、設置における特別な**資格・届出等は不要** ※機械装置として一般の設置届は必要な場合があります

加熱との違い

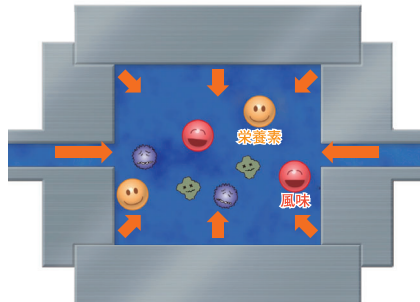
加熱

- 風味・栄養素などへの影響が大きい
- 製品表面から加熱されていき、効果が製品内外で不均一
- エネルギーの消費が大きい



HPP 超高压处理

- 風味・栄養素などへの影響が少ない
- 製品の形状・大きさに関わらず均一に圧力がかかりムラが出ない
- エネルギーの消費は少ない



株式会社神戸製鋼所

機械事業部門

新事業推進部

東京本社

〒141-8688 東京都品川区北品川5-9-12 Tel : 03-5739-6762

E-mail : ip-sales@kobelco.com