

設備紹介

食品の長期保存を可能にするレトルト殺菌装置

【キーワード】 加工食品、常温保存、加圧加熱処理、レトルト食品、殺菌

【背景】

新型コロナウイルス感染症の流行による生活様式の変化によって、消費者の食品への需要は大きく変わってきています。特に、外出自粛に伴って家庭での食事が増えたことから、「冷凍できる商品」「賞味期限・消費期限が長い商品」「簡単に調理できる商品」の需要が高まっております¹⁾、こうした消費者動向の中、レトルト食品の開発には注目が集まっています。

当所では、新たなレトルト食品開発に取り組む中小企業等に御利用いただける小型の試作用レトルト殺菌装置を整備していますので、その概要を紹介します。

1) 公益財団法人流通経済研究所レポート「新型コロナウイルス問題の中、消費者が求める商品」

【小型レトルト殺菌装置について】

「レトルト食品」は、食品を耐熱性フィルム・缶・瓶等に入れて密封し、高圧の釜（レトルト）で 100℃以上の蒸気や加圧熱水により加熱殺菌処理したものです。レトルト食品の殺菌条件は、厚生労働省により①原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する方法であること、②その pH が 4.6 を超え、かつ、水分活性が 0.94 を超えるレトルト食品にあつては、中心部の温度を 120℃で 4 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法であること、と定められています。

当所のレトルト殺菌装置（CB-40、(株)サムソン製）（写真 1）は、最高 130℃の蒸気や加圧熱水により加熱殺菌処理が可能であり、庫内温度の制御だけでなく、専用の差し込み式センサー（写真 2）を用いることで、食品の中心温度が殺菌に必要な温度に到達しているか確認・記録することができます。これまで、レトルトカレーや缶飲料の開発に利用された実績があります。新たなレトルト食品の開発をお考えの際は、ぜひ、お気軽にお問い合わせください。



写真 1 小型レトルト殺菌装置



写真 2 センサーを差し込んだ状態のサンプル

お問い合わせ先 静岡県工業技術研究所
食品科
電話 054-278-3026