

農産加工品の保存性向上に寄与する殺菌技術

保存性を高める新たな殺菌方法を開発しました

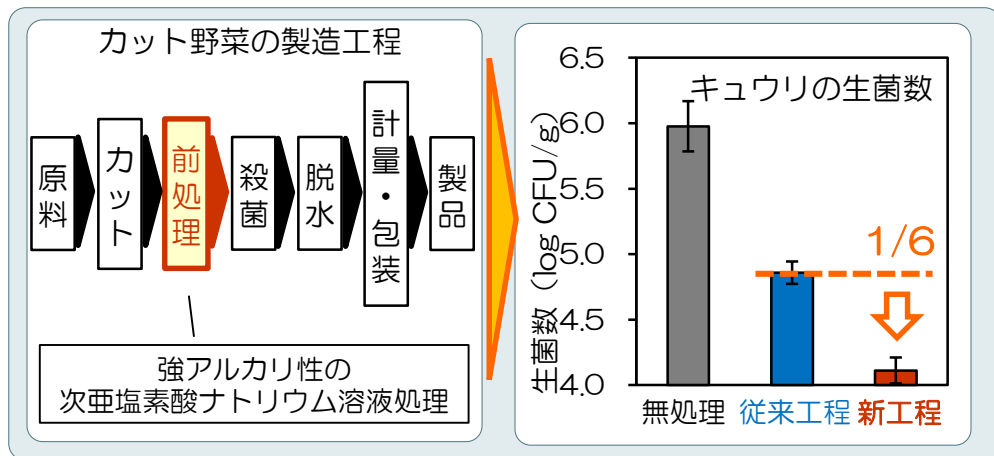


背景

- カット野菜や浅漬けなどは、加熱殺菌が出来ないため、保存性向上には効果的な洗浄殺菌方法が求められています。
- 一方、野菜ペーストや水煮など加熱殺菌が可能な冷蔵食品は、加熱殺菌後も残存する耐熱性菌が保存性に影響を与えます。このうち、冷蔵流通・保存中に増殖する耐熱性菌の知見は乏しく、それらの加熱殺菌条件を明らかにすることが求められています。

成果

1 加熱することが出来ないカット野菜等に対して効果の高い殺菌方法を開発しました。



生菌数が従来工程の1/6に減少

2 冷蔵で長期保存を可能とする加熱殺菌条件を明らかにしました。

10℃・4週間保存可能な加熱殺菌条件*

区分	加熱殺菌条件		
	有機酸	pH	加熱時間
加熱 (93℃) のみ	—	5.7	45分
有機酸 + 加熱 (93℃)	クエン酸	5.4	30分
	クエン酸	5.1	20分
	乳酸	5.4	20分

*ジャガイモペーストを試料に用いた

加熱殺菌条件の明確化・有機酸添加による工程短縮

期待される効果

- 保存性の向上により、首都圏等の大消費地への移出拡大が期待出来ます。
- 食品企業における生産性の向上や、食品ロスの低減に寄与します。