

機器名：短時間調理殺菌装置



- メーカー：(株)日阪製作所
- 型式：RIC-15T
- 機器の概要
食品を収納したチャンバーを真空脱気した後に、70～150℃の蒸気を導入して加熱殺菌を行う機器

- 主な仕様
処理量：400mlカップ8個/1バッチ
処理温度：70～150℃

○具体的な使用例

惣菜や乾燥物などの表面に付着した微生物の加熱殺菌

○設備使用料

最初の1時間：4,550円

2時間目以降の1時間ごと：1,250円

○留意事項

○問合せ先

食品加工研究センター 食品技術支援グループ

TEL: 011-387-4132

e-mail: food-soudan@hro.or.jp