

# 機器名：小型調理殺菌装置



- メーカー：サムソン
- 型式：CB-40
- 機器の概要  
パウチや缶詰等の容器入り食品を高温、高圧で調理と殺菌する熱水噴流式調理殺菌装置
- 主な仕様
  - ・最高使用温度：143℃
  - ・最高使用圧力：0.3MPa
  - ・F値計測用品温センサー：2個
  - ・運転データの自動記録
  - ・収容個数：54個／バッチ  
(パウチ：130×170×20mm)

## ○具体的な使用例

- ・常温や冷蔵で長期間保存可能な食品の開発
- ・魚骨軟化処理

## ○設備料使用料

- ・最初の1時間：5,650円
- ・2時間目以降：1時間 700円

## ○留意事項

## ○問い合わせ先

釧路水産試験場・加工利用部 TEL0154-24-7083