

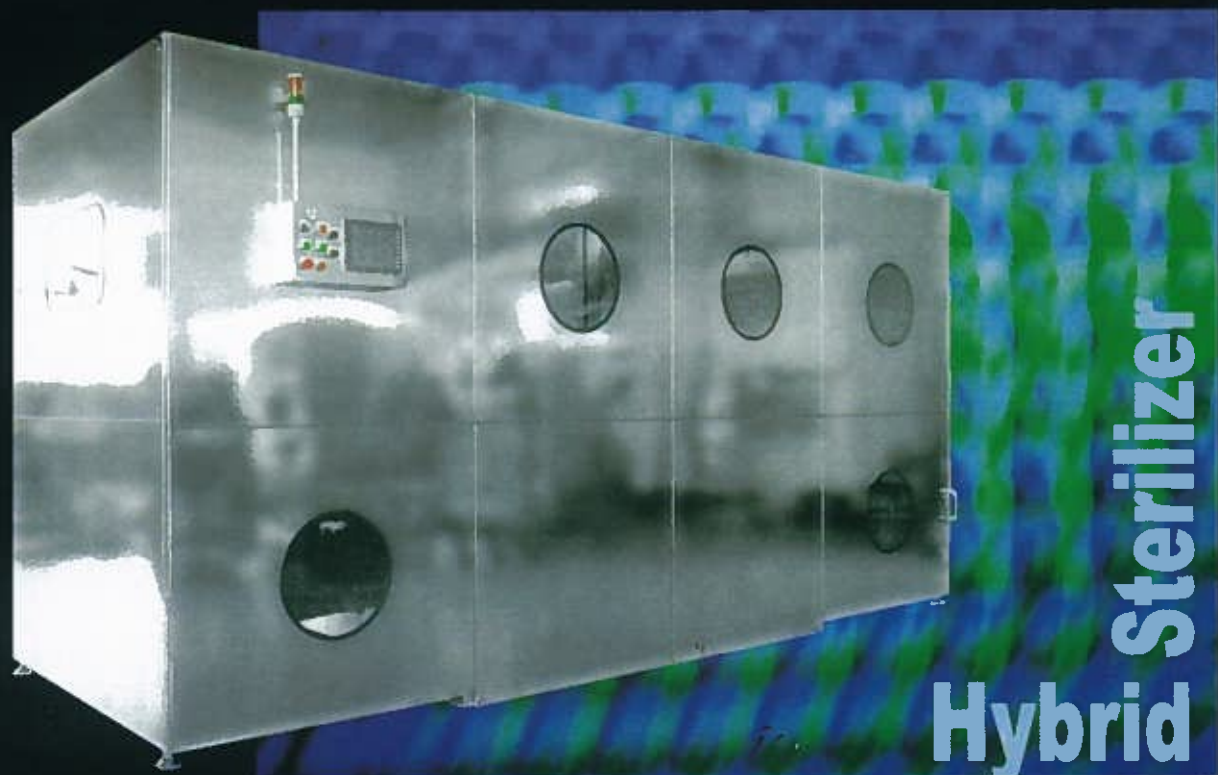
ハイブリッドボイル殺菌装置 Hybrid Sterilizer

ボイル殺菌処理の食品例



ボイル殺菌の実用例

材 料	加熱槽		冷却槽	通常消費期限	処理後消費期限
湯 葉 (300g)	80℃	60分	60分	2~3日	1ヶ月以上
えびチリソース (1kg)	90℃	40分	40分	2~3日	6ヶ月以上
回鍋肉ソース					
ゴ マ 豆 腐 (500g)	95℃	60分	60分	1~2日	1ヶ月以上



SHINKOH GIKEN

食品の腐敗や食中毒から守るため、微生物汚染を防ぐ!!

「真空包装をすれば食品は保存できる」と誤解されがちですが、食品変敗腐敗の主原因である微生物の大半は、酸素のない状態でよく生育します。特に重篤な食中毒を起こす『ボツリヌス菌』は、pH4.6を超えかつAw0.94を超える無酸素状態でよく発育し、耐熱性の芽胞を形成します。だから、包装の後に加熱殺菌を施すか低温で微生物の増殖を抑えることが必要なのです。

※水素イオン濃度。一般に増殖至適pHは6.5～8.0であり、pH4.5以下になるとほとんど増殖できない

※水分活性(Water Activity) 食品を密封した場合の容器内の関係湿度(含有水分とは異なり、0.80以上でカビや細菌などによる悪変の危険性がでてくる)

熱殺菌の方法

食品容器の殺菌方法

熱殺菌	-	低温殺菌 高温殺菌 など
冷殺菌	-	薬剤殺菌 放射線殺菌 など
低温保持	-	冷蔵、冷凍 チルド など
水分低下	-	乾燥 濃縮
酸素除去	-	真空 ガス置換 酸素吸収
化学物質添加	-	食塩、糖 有機酸、防腐剤
遮断	-	無菌包装 無菌化包装

(1)ボイル殺菌、湯殺菌(100℃未満)

包装後、湯のなかに入れて殺菌する最も簡単な方法。常温流通される高酸性食品や、低温流通される低酸性食品。高粘度食品や、調理済みの惣菜などに用いられる。

■ボイル殺菌、湯殺菌のメリット■

- ・大量処理可能
- ・低コスト
- ・品質の変化が少ない
- ・購入者が開封するまで水分を保ち匂いを出さない

■ボイル殺菌に使われる容器■

- ・フィルムによるパウチ包装
- ・業務用の大袋
- ・プラスチック製容器

■ボイル殺菌、湯殺菌によって処理されている製品■

- ・多くのデザート、低温流通食品、野沢菜など惣菜類、ジャム

(2)レトルト殺菌(100℃以上)

■レトルト殺菌のメリット■

- ・大量処理可能
- ・耐熱性芽胞殺菌可能
- ・消費者に受け入れられやすい

■レトルト殺菌によって処理されている製品■

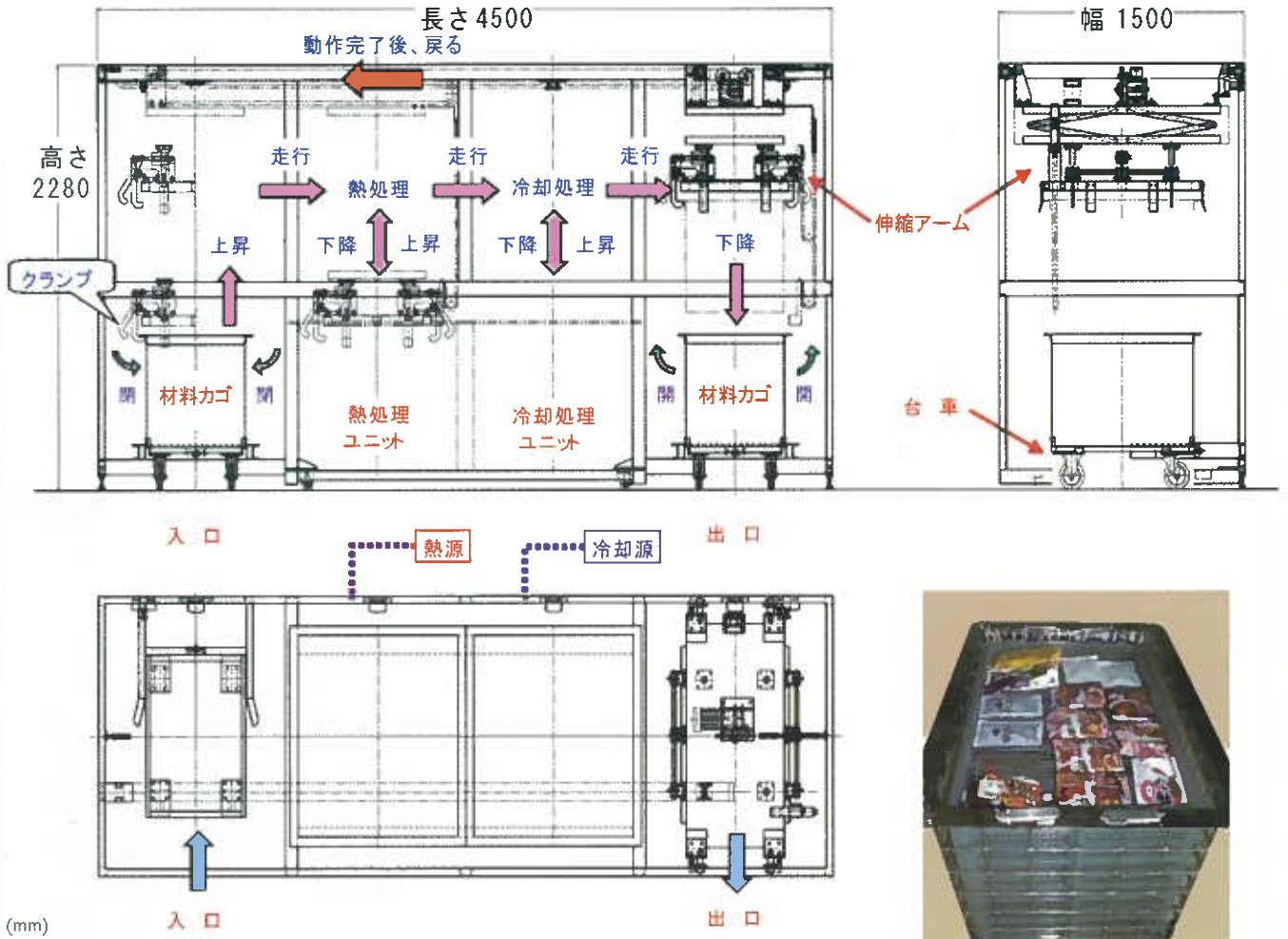
- ・スープ、調味料などレトルトパウチ、カレー、おかゆ、デザート類

(3)ホットパック(熱間充填)

飲料などを90℃以上に加熱し、充填、冷却するもの容器内に加熱した食品、飲料を入れる事で容器内殺菌ができます。缶詰、PETボトル、ガラス瓶などの容器が使われます。

Option & Variety

熱源と冷却源は、選択 & 追加できます



⚠ ※必要となる熱源 & 冷却源は、
既設設備の利用プランと、新設プランで対応いたします。

熱水槽の熱源

- (ボイラー) → 電気式
- 重油式
- 灯油式
- ガス式

+ ポンプ

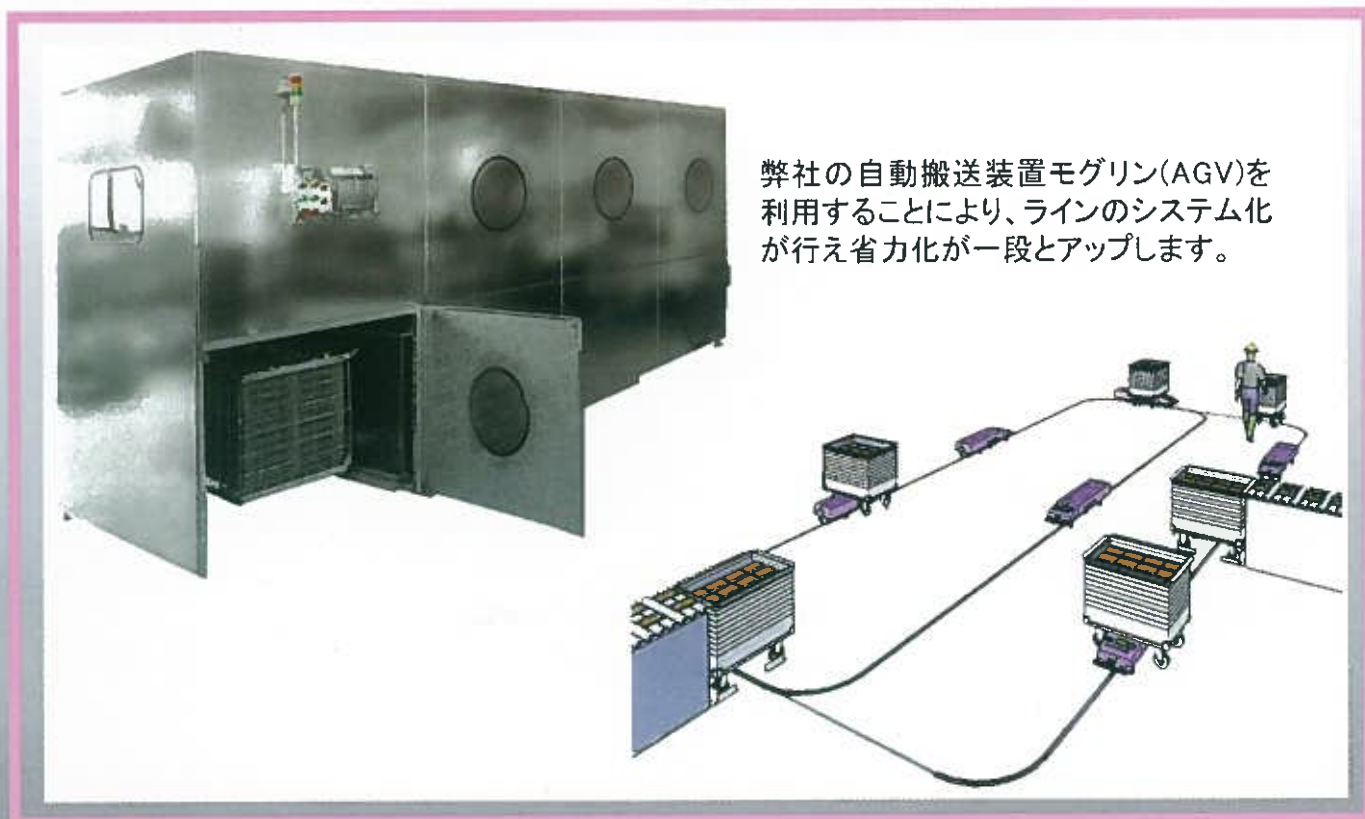


冷水槽の冷却源

- チラユニット (5Kw以上)
- 冷凍機 (10Kw以上) + 熱交換器

+ ポンプ





生産能力 【標準型】

1バッチ = 1パレット1kg × 12ヶ × 10段 = 120kg

1バッチ 所要時間45分の場合、1日8時間の稼働で

1200kg/日の生産量となります。

(但し、食品の種類・容量によっては1バッチあたり60～80分を必要とするものもあります)

※多容量生産工場の場合(特注品対応)

- ①熱水槽、冷水槽ユニットの増設
- ②スペースによっては水槽の容量変更可能。

※仕様などは予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



SHINKOH GIKEN CO.,LTD

新光技研株式会社

〒497-0036愛知県海部郡蟹江町須成西6-92

TEL : 0567-96-5300 FAX:0567-96-5354

E-MAIL:info@shinkoh-g.com

URL <http://shinkoh-g.com>

営業品目・・・ロボット省力装置/搬送・移載装置/薬品・食品関連機械/各種専用機/機械全般輸出入業務