

高圧食品加工技術の魅力と未来

【キーワード】

高圧力

非加熱

不活性化

賞味期限

高圧食品加工技術とは、水の中で1,000気圧(100 MPa)以上の圧力(静水圧)をかけ、食品を加工する技術です。まだ新しい技術(しかも日本発)ですが、最近、海外で高圧食品加工技術を利用して賞味期限を延ばした食品が数多く出回るようになり、とても注目されている非加熱食品加工技術です。

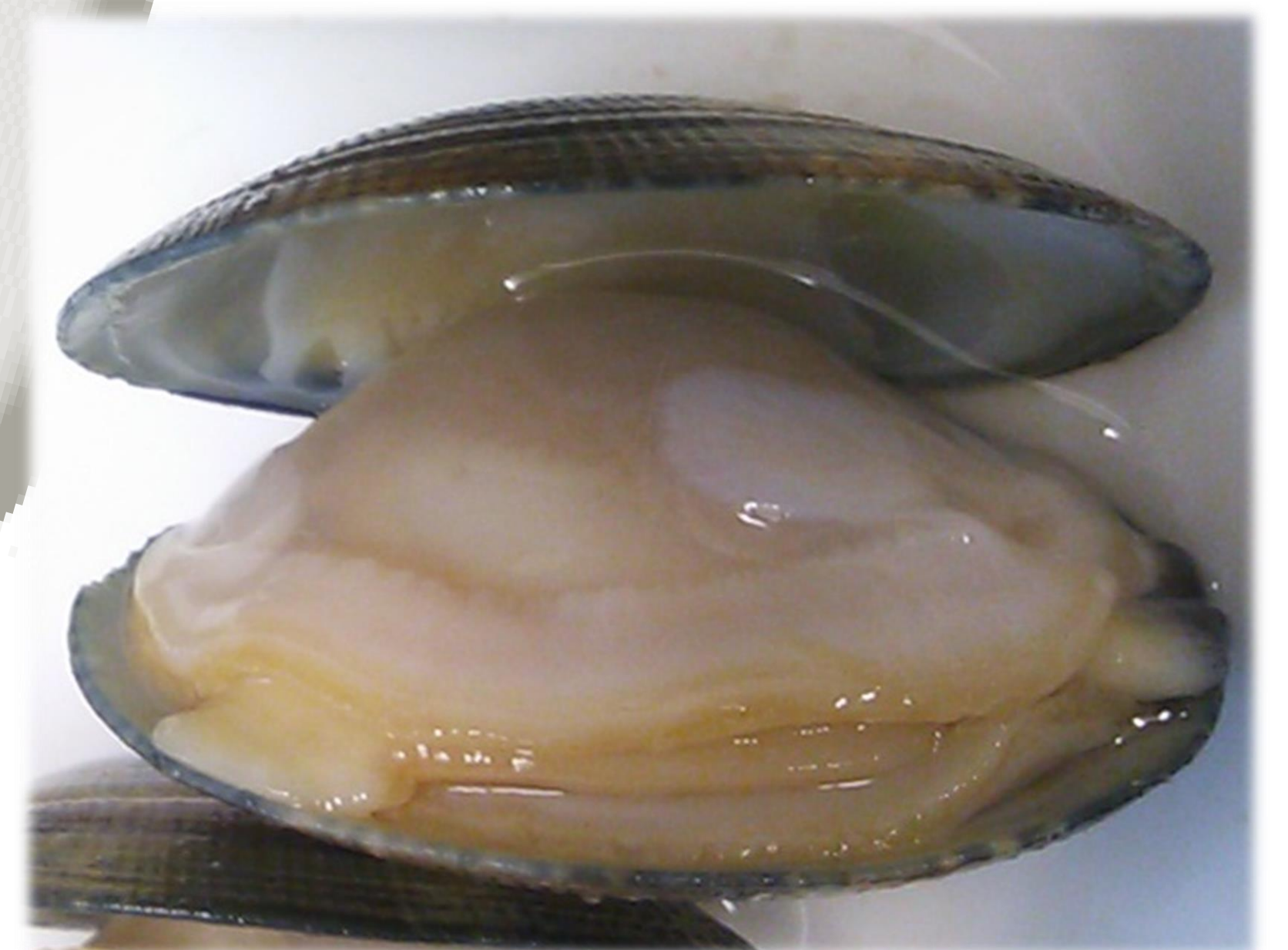
今回は、高圧処理を食品に利用する場合の効果やメリット、高圧力で食品を加工する技術や可能性などについて、ポスターと配布資料で紹介したいと思いますので、本技術の有効な利用法や応用などについて一緒に考えてみませんか？



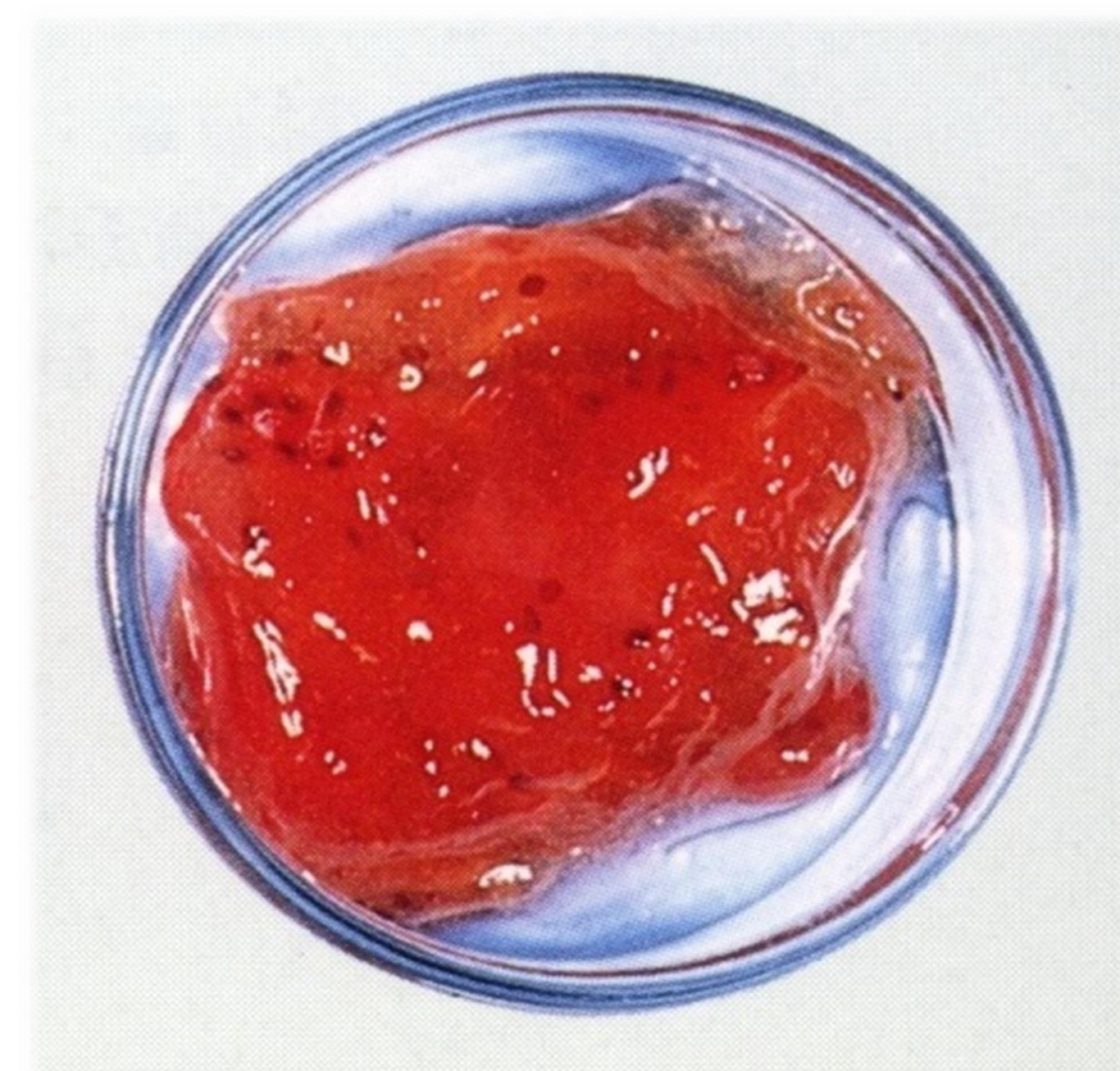
食肉の軟化！



新食感！



脱殻！



色・風味の保持！

高圧食品加工技術

新潟発！