

パルスパワー非加熱生鮮食品殺菌法の研究

山形大学大学院理工学研究科 電気電子工学 准教授 南谷 靖史
連絡先 E-mail:minami@yz.yamagata-u.ac.jp TEL:0238-26-3278

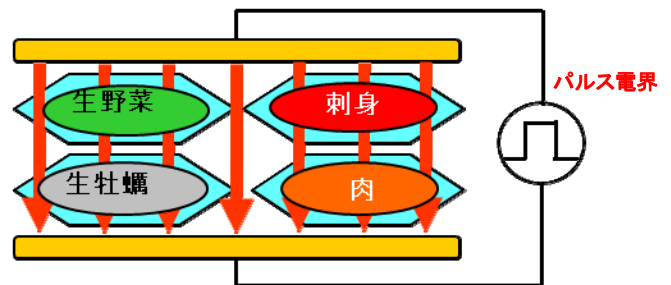
キーワード: 生鮮食品、非加熱電界殺菌、パック詰め殺菌

概要

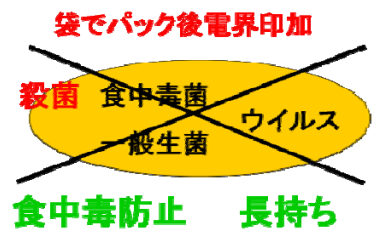
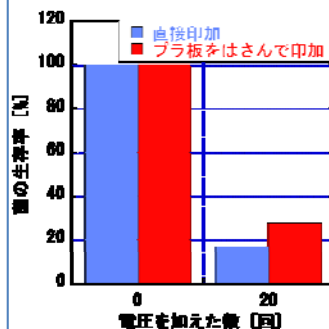
パルス電界殺菌法を用いた新たな殺菌技術

シーズの特徴

現在食品の殺菌には加熱殺菌が広く用いられています。しかし、「生もの」の殺菌は加熱殺菌ができません。たとえ殺菌できたとしても風味を大きく変えてしまいます。化学薬品を使った処理もありますが、薬品の残留の問題があります。紫外線を使用した処理もありますが紫外線が届かないところは殺菌できません。生鮮食品の殺菌の場合も「菌」による食中毒ウイルスの付着が問題になっており、殺菌処理が望まれます。袋でパックしたまま生物を殺菌するには、風味の変わる過熱殺菌しかできません。そこで、生鮮食品の風味を変えることなく、かつ、袋でパックした状態でも雑菌の繁殖を抑えることができる、新しい非加熱パルス電界殺菌の研究を行っています。新しいパルス電界殺菌を用いることにより、生ものの殺菌の問題を解決でき、袋でパックされていても殺菌できることから生鮮食品による食中毒を防止し長期保存を可能にする殺菌装置が実現できます。



袋でパック後電界を印加



これまでの活用事例・技術移転

研究者からのメッセージ

食品の「風味を変えない・熱を加えない」殺菌技術は、食品業界に新たなイノベーションを創出します。

参考情報: 特開2011-182207号

問い合わせ先: 山形大学国際事業化研究センター E-mail:big-i@yz.yamagata-u.ac.jp
Tel:0238-26-3602