


果汁の殺菌

事例	調味料や果汁などの液体を殺菌しました。
試験内容 と結果	<p>調味料や果汁、飲料など液状食品の殺菌には、一般的にプレート加熱方式の連続殺菌機が用いられます。また、乳飲料や豆乳などは、直接蒸気を吹き込んで 120～140℃で高温短期間殺菌する場合があります。液体殺菌試験機を用いて、加熱殺菌による製品の色、香り、成分などの変化を確認したり、試作したりすることができます。</p> <div style="text-align: center;"> <pre> graph LR A[蒸気を用いた殺菌法] --> B[間接加熱] A --> C[直接加熱] B --> D[プレート式] B --> E[チューブ式] C --> F[インジェクション式] C --> G[インフュージョン式] </pre> </div> <p>水蒸気を用いた液体の加熱殺菌法の種類 当センターの液体殺菌試験機は、プレート式加熱とインジェクション式加熱に対応しています。</p>
使用装置	<p>液体殺菌試験機（平成27年度さが機能性・健康食品開発拠点事業）</p> <div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="flex: 1;">  </div> <div style="flex: 2; padding-left: 10px;"> <p>メーカー名：株式会社日阪製作所 型式：RMS-2S</p> <p>【機器の概要】 液体を連続的に加熱殺菌する装置。プレートによる間接加熱と、直接蒸気吹き込みによる直接加熱の両方を選べます。</p> <p>【スペック】 殺菌方式：プレート／直接蒸気吹き込み 処理能力：2～30 L/h 殺菌温度：最高 150℃</p> </div> </div>
使用料	液体殺菌試験機 3,000円／時間