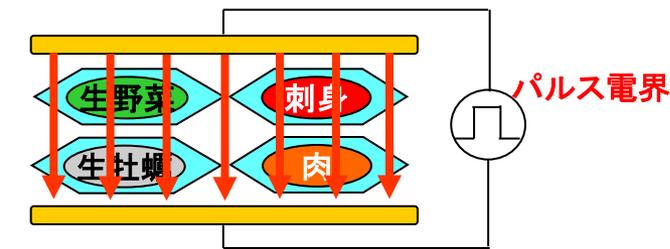


パルスパワー非加熱生鮮食品殺菌法の研究

キーワード[生鮮食品, 非加熱電界殺菌, パック詰殺菌]

准教授 南谷 靖史

固形の生鮮食品をパルス電界で殺菌

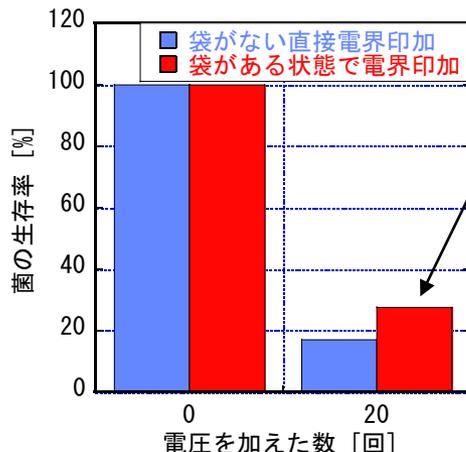


袋でパック 後電界印加



食中毒防止

長持ち



袋でパックしても
袋内部に殺菌効果
あり!!

内容

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ではできません。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。また袋でパックした後に生ものを殺菌するのは風味が変わる加熱殺菌でしかできません。

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法の研究を行っています。新しいパルス電界殺菌法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。

分野: 電気電子工学
専門: パルスパワー電磁
放電プラズマ工学
バイオエレクトリクス

E-mail : minami@yz.yamagata-u.ac.jp

Tel & Fax : 0238-26-3278

