

食品ロス削減！ えひめ食品賞味期限延長技術開発

— えひめ食品賞味期限延長技術開発事業 (R4~6年度) —

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター、紙産業技術センター
岡山理科大学獣医学部 愛媛大学大学院農学研究科

消費・賞味期限を延長することを目的に、高圧処理による食品加工技術開発を行いました。

【高圧処理による食品加工技術の開発】

特徴

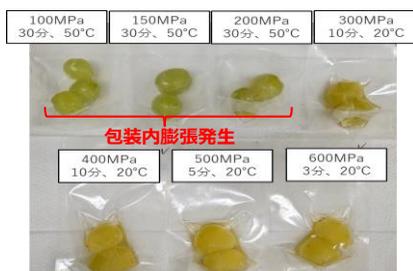
「加圧⇒食品中心部まで殺菌」、非加熱⇒フレッシュさ、栄養素を保持」

研究内容

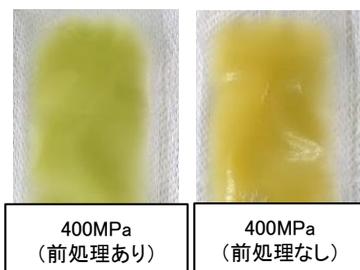
シャイン
マスカット



高圧処理
⇒果皮割れ防止



200MPa以下⇒膨張
300MPa以上⇒退緑



果汁前処理
⇒退緑現象防止

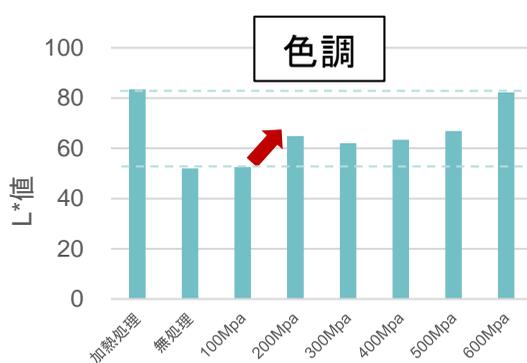
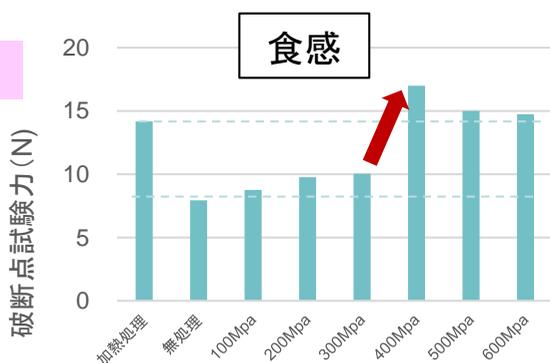
POINT①

300MPa以上の高圧処理
+
果実材料前処理



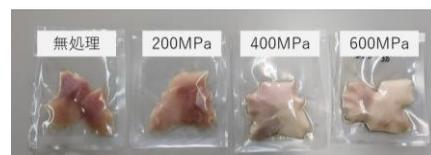
保存性の向上と
風味、外観品質を両立

鶏肉



POINT②

300MPa超の圧力 ⇒ 食感の大きな変化
100MPa超の圧力 ⇒ 色調の大きな変化



高圧処理により発生する緑色果実や鶏肉への影響について、影響を抑制する前処理方法や、品質維持に適した処理条件の検証を進めました。

今後は、非加熱食品のフレッシュな風味を活かしながら保存性を向上、微生物リスクを低減する技術開発に取り組めます。