

省スペースで処理効率の高い新たな「レトルト殺菌装置」



製品名「レトリューション」

- ・省スペースでありながら、最大200個/回の殺菌処理が可能です。
- ・油ジャケットによる加熱で高いエネルギー効率を有しています。

【事業者名】レトリューション株式会社

【活用した制度】**ギ、指**

【利用したセンター】食品工業技術センター

利用者の課題

省スペースで高い処理能力を持つ新規レトルト装置を開発するにあたり、装置の殺菌効果やレトルト装置内の温度分布をデータ化し、装置の構造設計をする必要がありました。

支援の内容

ギカジ制度を活用し、コードレス温度計を用いて現地で様々な商品の中心温度やレトルト装置内の温度測定を行いました。また、食品の殺菌に係る技術指導を行いました。

支援の成果

検証した殺菌データを製品の広報に利用するとともに、各種処理条件におけるレトルト装置内の温度変化を測定することで、装置の構造改善に活用しました。