

(4)加工品の殺菌条件【現地】

技術的課題の内容	パウチ詰め食品の加熱殺菌処理工程における品温を測定し、殺菌条件が十分であることを確認したい。																
アプローチ	現地を訪問し、食品や殺菌装置にコードレス温度センサを入れて品温変化を計測することで、製品が十分な時間加熱されているかを確認する。																
使用機器	データロガー、データ解析用パソコン																
結果の要約	Φ1.5×4cm、Φ1.5×5.5cm <table border="1"> <caption>図 サンプル中の品温変化 (推定データ)</caption> <thead> <tr> <th>時間 (min)</th> <th>温度 (°C)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0</td><td>28</td></tr> <tr><td>10</td><td>65</td></tr> <tr><td>20</td><td>85</td></tr> <tr><td>30</td><td>85</td></tr> <tr><td>40</td><td>85</td></tr> <tr><td>45</td><td>60</td></tr> <tr><td>48</td><td>50</td></tr> </tbody> </table> 図 サンプル中の品温変化 図表は、イメージ画像です パウチ詰め食品にコードレス温度センサを入れて加熱殺菌を行い、品温変化を測定した。自社で設定した時間以上に加熱されており、想定する殺菌条件を満たしていることが確認された。	時間 (min)	温度 (°C)	0	28	10	65	20	85	30	85	40	85	45	60	48	50
時間 (min)	温度 (°C)																
0	28																
10	65																
20	85																
30	85																
40	85																
45	60																
48	50																
技術支援料	17,000円 想定事例で積算している技術支援料は、一般的な場合を想定したものです。ご依頼の内容によって変わります。																
補足	コードレス温度センサを使用することで、容器詰め食品の品温測定(0～120℃)が可能です。																