

Niigata 2001 Niigata 2001 にいがた 21世紀 Ni 時代を変える Niigata 2001



食品加工に用いられる円筒形の超高温高圧処理装置。最大で1500気圧の超高温高圧を発生し、1分以内の超高温高圧処理が可能。

あすへのテクノロジー

食品加工の分野で、「圧力」が第1の火になりつつある。安全性、保存性など「加熱」にはない多くの利点がある。従来の加熱処理には存在しない超高温高圧を発生させることで、食品の劣化を抑制し、品質を向上させる。また、タンパク質やデンプンの構造を変え、新しい食感や食味を作り出すことも可能。多くの食品を加熱した超高温高圧処理の技術は、日々進歩を遂げている。

「加熱」を超えた第2の火



食品加工に用いられる円筒形の超高温高圧処理装置。最大で1500気圧の超高温高圧を発生し、1分以内の超高温高圧処理が可能。

食品の超高温処理 栄養分の損失なし 健康志向にマッチ

30年後は主流の技術



超高温高圧処理は、食品の劣化を抑制し、品質を向上させる。また、タンパク質やデンプンの構造を変え、新しい食感や食味を作り出すことも可能。多くの食品を加熱した超高温高圧処理の技術は、日々進歩を遂げている。

超高温高圧処理は、食品の劣化を抑制し、品質を向上させる。また、タンパク質やデンプンの構造を変え、新しい食感や食味を作り出すことも可能。多くの食品を加熱した超高温高圧処理の技術は、日々進歩を遂げている。