

超高压処理機で加工食品量産へ

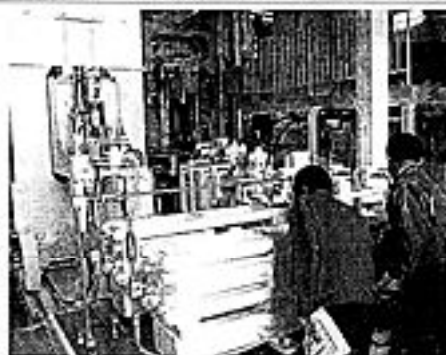
新しい味、食感商品化

長岡の
研究団体

超高压処理による加工食品の最終確認が終了。市一開放とフウハウの提供などの関係に取り組む長岡市の一社、日本産業製菓研究所（山崎製菓）は、超高压処理システムによる食品開発技術の特許を使った本格的な商品開発を進めている。超高压処理機は、超高压処理機を使った米飯、パン、菓子など、新しい味と食感を生み出せるなど、加圧処理にはない多くの利点がある。

超高压処理機は、食品の成分、色味などを損なわずに殺菌が出来るほか、タンパク質やアミノ酸の構造を変え、新しい味と食感を生み出せるなど、加圧処理にはない多くの利点がある。

超高压処理は、食品の成分、色味などを損なわずに殺菌が出来るほか、タンパク質やアミノ酸の構造を変え、新しい味と食感を生み出せるなど、加圧処理にはない多くの利点がある。



超高压処理機は、食品の成分、色味などを損なわずに殺菌が出来るほか、タンパク質やアミノ酸の構造を変え、新しい味と食感を生み出せるなど、加圧処理にはない多くの利点がある。

超高压処理は、食品の成分、色味などを損なわずに殺菌が出来るほか、タンパク質やアミノ酸の構造を変え、新しい味と食感を生み出せるなど、加圧処理にはない多くの利点がある。