

・食品に及ぼす圧力範囲別の効果

●:開発済み食品の例

◎:実用化の可能性大

○:今後の研究に期待

現象	圧力 (MPa)	品質保持 期限の延長	微生物汚染 の防止	低アレルギー 食品の開発	風味と食感 の改良	製造工程 の簡素化	有用成分 の蓄積	無添加・ 新機能性 食品の開発	汚泥減少等 の環境対策
微生物の制御	10～500	●	●		●	●	●	●	◎
殺虫・殺菌・低菌	200～800	●	●		●	◎		●	◎
酵素の失活	400～800	◎			◎	◎	◎	◎	
酵素反応の制御	50～700	◎	○	○	○	◎	●	◎	○
タンパク質の変性	300～700			◎	●	●	◎	●	○
デンプンの変性	300～700	●			●	●		●	
脂質のエマルジョン化	50～800	○			○	○		◎	
物理的現象	液体の含浸	5～100	●	●	●	●	●	●	
	含有空気の排除	5～100	◎		●	●	◎	●	
	結着・組織の破壊	5～600	●		●	●	●	●	◎