

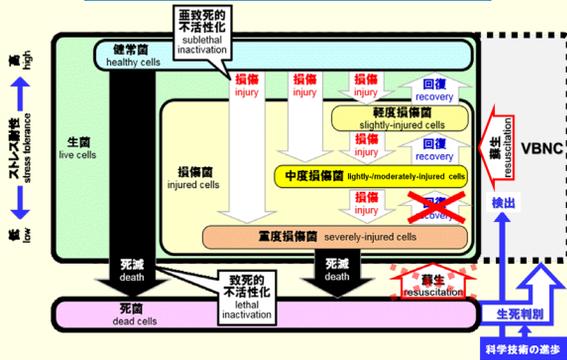
# 食品高圧加工でのみ可能なこと

－商品の差別化に向けて－

## 特徴

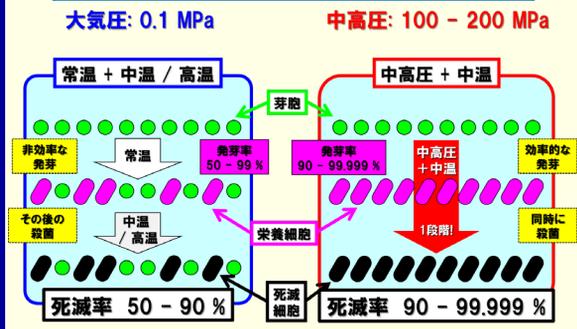
- 食品高圧加工に関する各種知見を基礎・応用分野で集積しています。
- ジュース、肉製品等の低温高圧殺菌、枯草菌の高圧発芽誘導殺菌、液体の効率的含浸、魚介類の高圧開脱殻、澱粉・蛋白質の力学物性改変等が可能です。

### 高圧損傷菌の調製



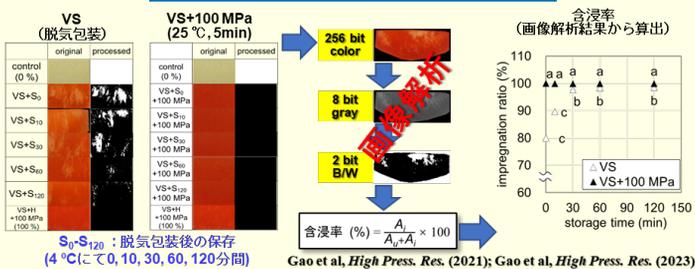
比較的再現性高く調製でき、損傷菌の衛生管理手法確立に利用可能。

### 枯草菌の発芽誘導殺菌



一段階で効率的に発芽させつつ中温領域で殺菌。

### 効率的な液体含浸



脱気＋高圧処理で効率的液体含浸：高圧加工コンポートで実施許諾中。

### 高圧開脱殻



同時大量処理による省力化で威力を発揮。

## 想定される用途・連携希望先

- まずはお試しください。技術相談、依頼研究員制度等がご活用頂けます。
- 既存技術の代替ではなく、加工コスト等を踏まえた新技術での事業展開にご関心がある企業からのご連絡をお待ち申し上げます。

参考 (和文資料等をご希望の場合は、別途ご連絡頂けますと幸いです。)

- 食品高圧加工総説：Yamamoto K (2017) *Biosci. Biotechnol. Biochem.* 81(4), 672-679.
- 損傷菌総説：Yamamoto K et al. (2021) *Food Eng. Rev.* 13, 442-453.
- 圧力糊化：Yamamoto K et al. (2009) *Food.* 3(Special Issue 1), 57-66.
- 液体含浸：Gao M, et al. (2023) *High Press. Res.* 43(2), 142-155.
- 特許「食品に対する脱気・加熱・高圧処理方法」(高圧加工コンポート等の製造技術) 特許第6818390号；特許第6905232号；特許第6990857号；他

代表研究者：山本 和貴  
所 属：食品研究部門  
食品加工・素材研究領域



農研機構