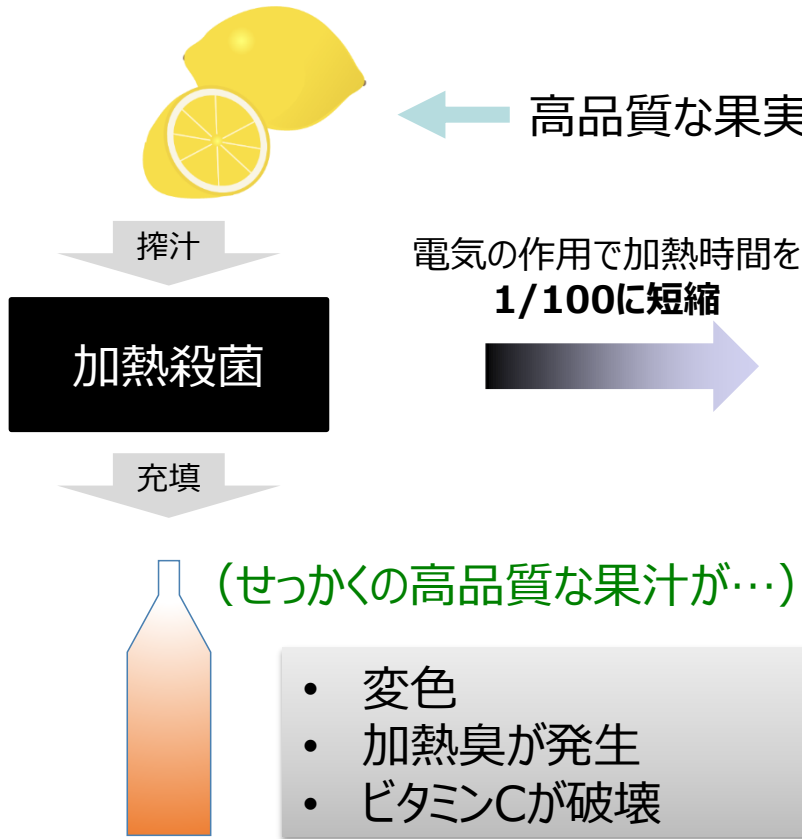


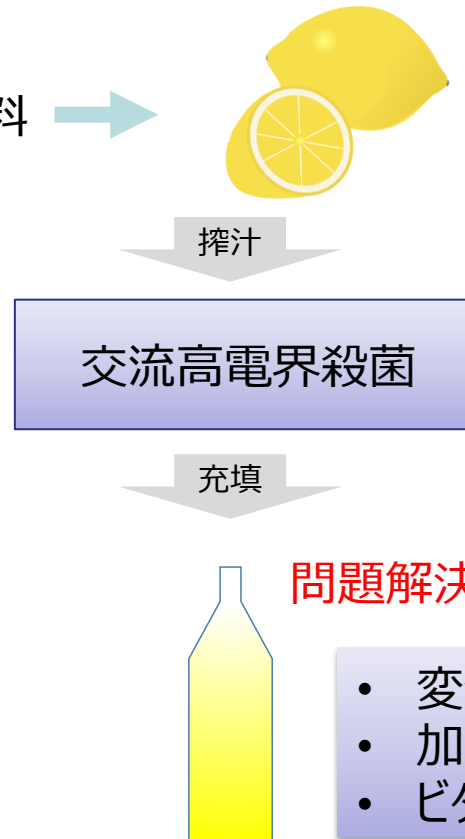
# 交流高電界を用いた加工食品の高品質化

- 果汁等の液体食品を**高品質のまま殺菌**することができるようになりました。
- 本技術は、平成29年度文部科学大臣表彰で、**科学技術賞(開発部門)**を受賞しました。

## 従来殺菌法



## 交流高電界殺菌法



## 交流高電界技術とは

- ★液体食品に高電界の交流を、瞬間的に印加することにより**短時間で殺菌**を行い、食品の劣化を抑制する方法
- ★大腸菌などの微生物だけでなく、**耐熱性芽胞**まで失活させることが可能

※ 本技術は、農研機構、(株)フロンティアエンジニアリングおよびポッカサッポロフード&ビバレッジ(株)の共同開発により実用化され、ポッカレモン100の殺菌に使用されています。

<https://www.pokkasapporo-fb.jp/lemon100/lemon/process1.html>

☎ 詳しい情報を知りたい、という方はお気軽にご連絡ください。

(国研)農研機構 食品研究部門 企画管理部 企画連携室 交流チーム

TEL : 029-838-7980 FAX : 029-838-8005 Email: [www-nfri@naro.affrc.go.jp](mailto:www-nfri@naro.affrc.go.jp)