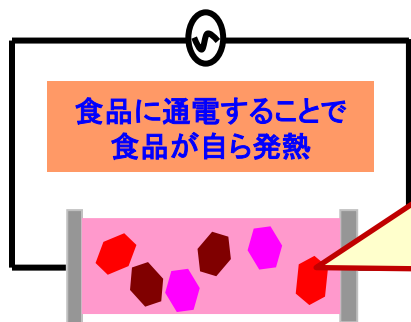


# 食品に電気を直接通すことで加熱処理を効率化

## ●水産加工品の鮮度向上や食味改善に寄与する加工技術を実証

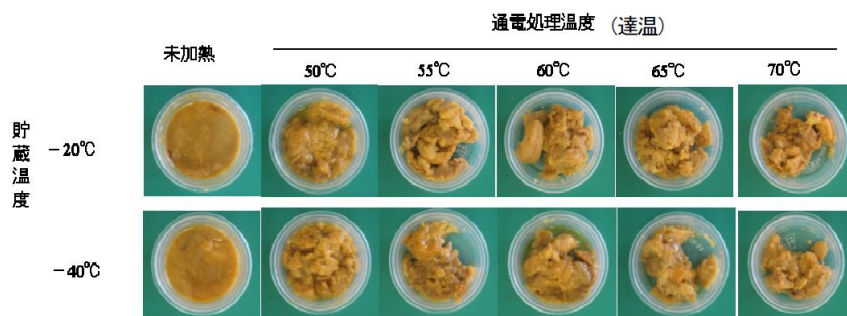
食品自身に電気を流す加熱法を用いることで、食感のソフト化や殺菌効果の改善等により、加工品を高付加価値化



### 【通電加熱法の主な特徴】

- (1) 固形の有無に関わらず均一な加熱が可能。
  - (2) 食品自ら発熱するためエネルギーのロスが少ない。
  - (3) 電力を制御することで温度制御が容易。
  - (4) 熱が伝わりにくいものでも内部まで効率的に加熱。
- 食品の殺菌時間を短縮化したり、煮沸用の水を不要にするなど、水産物の加熱処理過程を変更。
- 食品の鮮度保持や食味を改善し、高付加価値化。

### 通電加熱法を応用する加工技術の開発



通電処理後、凍結貯蔵した生ウニを解凍したときの身崩れの状態 (3 カ月後)



解凍しても身崩れしない冷凍ウニの開発

### 三陸の様々な水産資源への技術の適用を検討



殺菌時間を短縮した高鮮度なイクラ



ワカメなど海藻の殺菌時間を短縮し、色を保持



フレークなど新しい食感を持つ食材の開発

### 期待される効果

- ・三陸の地で処理が可能な、高度な加工技術の導入を促進し、水産加工品の付加価値を向上