

通電加熱技術セミナー・公開実験を開催しました

平成25年7月11日(木) 岩手大学三陸研究センター、岩手県水産技術センターにおいて「通電加熱技術セミナー・公開実験」を開催しました。

水産加工業者をはじめ、県内外の大学、行政機関から60名以上の参加者があり、この新しい加工装置について技術を普及するとともに、意見交換を行いました。

通電加熱技術は、直接食品に電気を通すことで自ら発熱する原理であり、従来の外部からの加熱方式と異なる先端技術として期待されています。自己発熱のため、短時間で均一な加熱と殺菌が可能であり、省エネ型の加工技術です。

当初は、かまぼこ等の練り製品で普及されましたが、技術と装置の改良が進み、通電加熱処理後に冷凍・解凍しても身崩れしないウニの加工や、イクラの殺菌など、様々な食品での利用が期待されています。

今回のセミナーは農林水産技術会議所管事業「食料生産地域再生のための先端技術展開事業」で実施して得られた成果情報を普及したものです。今後、個別業者のニーズとの組み合わせのための実証研究をすすめ、本技術を水産加工現場に導入を図り、被災地の復興に役立てていきたいと考えています。



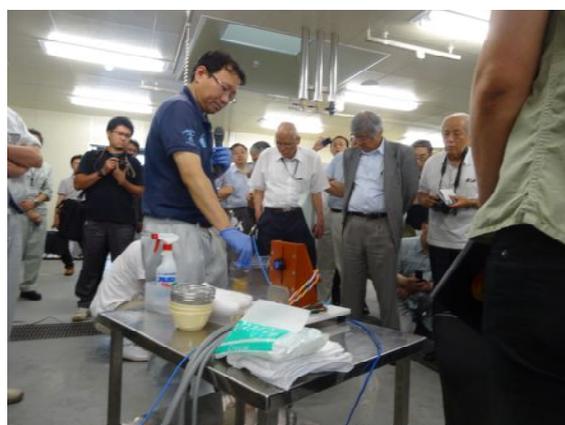
ロール式加熱装置によるサキイカの加工の様子



岩手県水産技術センター長挨拶



パイプ式加熱装置による海藻の加工の様子



凍結ウニ身崩れ防止のためのバッチ式加熱装置による実験の様子