

B-24

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 出展団体名 | 東京海洋大学 | |
| 発表者所属 | 東京海洋大学 海洋科学部 食品生産科学科 | |
| 発表者氏名 | 大島由子、酒井昇 | |
| 発表タイトル | 赤外線を利用した薄層流式液体連続殺菌装置 | |
| ねらい | <input type="checkbox"/> ビジネスパートナー探し <input type="checkbox"/> 共同研究パートナー探し <input type="checkbox"/> 共同製品開発のパートナー探し <input type="checkbox"/> 所有技術シーズの顧客（ライセンス）探し <input type="checkbox"/> その他（ ）具体的に | |
| キーワード | ① 液状食品 | ② 赤外線殺菌 |
| | ③ 汚れの軽減 | ④ 非接触加熱 |
| 要 旨（アピールポイント） | | |
| <p>牛乳や液体調味料等の液状食品の加熱殺菌は、多くの場合プレート型熱交換器やチューブ型熱交換器を用いて行われる。これらの熱交換器においては、薄いステンレスを介しての伝熱となる。そのため、伝熱面で、食品中のタンパク質（汚れ）の付着が発生する。このため大量の洗浄液と洗浄水を排出することになる。そこで、赤外線を熱源として食品と非接触で加熱した場合、最も温度が高くなる場所は、流体の上面であり、流路であるステンレス面の温度は低く保つことが可能である。これにより、汚れの少ない、ひいては、洗浄の少ない環境に優しい殺菌機の製作が可能となる。</p> | | |