




通電加熱の実用化技術開発

技術の概要

・通電加熱は、食品自体に電気を流して加熱する方法で、対象物の形状や特性によって、さまざまな形の装置が利用可能

	ローラーコンベヤ式	パイプ式	ボイル用
対象食品の特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・帯状に連続成型が可能な食品 ・水中での加熱が困難な食品 ・開放系での加熱が必要な食品 	<ul style="list-style-type: none"> ・ポンプで水中移送可能な食品 ・液状加工食品 	<ul style="list-style-type: none"> ・形が不定形な食品 ・崩れやすくポンプ移送が困難であるが、水中での加熱が可能な食品
対象食品の例	<ul style="list-style-type: none"> ・すり身のシート状成型 ・結着性の乏しいイカ肉の成型 ・やわらかい介護用食品の成型 	<ul style="list-style-type: none"> ・刻みメカブ・モズクの発色・殺菌 ・釜揚げしらすのボイル ・松前漬の殺菌 	<ul style="list-style-type: none"> ・ウニの凍結前処理（プランチング） ・イクラの卵膜硬化抑制
装置の例			

期待される効果

通電加熱により製造した製品の例

ローラーコンベヤ式

これまでにない
ふわっとした食感の
イカすり身製品
(高齢者食にも好適)



鮮やかな美しい色調の
メカブ加工品
(海鮮丼の具)

パイプ式

冷凍しても
身解け
しないウニ



卵膜が硬
化しない
ワンランク
高品質の
イクラ

ボイル用

●通電加熱では、エネルギー・ランニングコストが削減可能
(メカブの例：ボイル加熱に比べエネルギー消費率39%)

【お問い合わせ先】

東京海洋大学学術研究院 岡崎恵美子

TEL/FAX 03-5463-0618 e-mail: eokazaki@kaiyodai.ac.jp