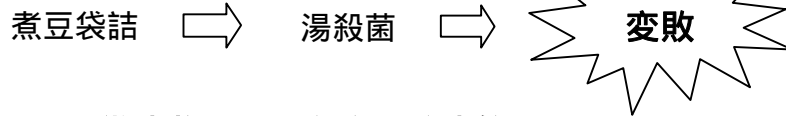




煮豆袋詰製品のレトルト殺菌による微生物汚染の防止

相談事項



微生物による変敗の防止策を!!

助言事項

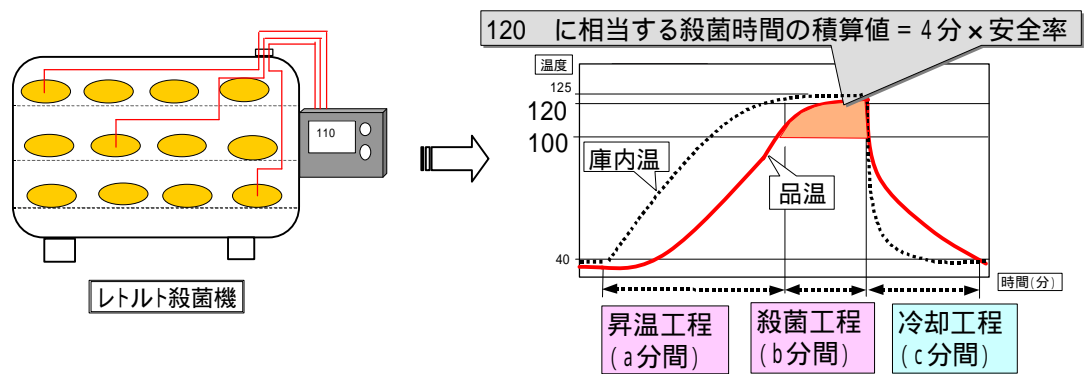
煮豆袋詰製品 = pH 4.6 超 かつ Aw 0.94 超



中心部が120、4分間の加熱または同等以上の効果を有する方法での殺菌が必要

現地技術相談

新たに導入したレトルト殺菌機における
殺菌中の中心温測定法
120、4分間の殺菌を行うための操作条件の設定法



操作条件設定
 設定温度 125
 昇温工程 a分間
 殺菌工程 b分間
 冷却工程 c分間



保存試験 (依頼試験)

OK!