

# 高知県工業技術センターだより

## ▶ レトルト技術研修を開催しました 食品開発課

工業技術センターでは、事業者のみなさまが品質管理、技術開発や製品開発等に活用できるように分析機器、計測機器や加工機器の利用開放を行っています。(機器の使用には使用料が必要です)

昨年度導入した「小型調理殺菌装置」について、農水産加工品の試作開発の技術研修を行いました。この研修は常温流通長期保存食品の開発に興味のある食品製造事業者を対象に、(1) 基礎編、(2) 実践編の2回に分けて開催しました。研修の様子をご紹介します。



基礎編

レトルト食品の品質や製造に必要な施設、  
装置、衛生管理及び容器など



実践編：座学

レトルト食品の製造プロセス、  
包装システム、殺菌方法など



実践編：実習

レトルト食品の包装について



実践編：実習

小型調理殺菌装置の操作説明

写真 研修の様子

## 1. 基礎編

### (1) 安全・安心な容器詰加熱殺菌食品に必要なこと

(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 山崎氏

レトルト食品、缶詰、びん詰など容器加熱殺菌食品は常温保管であるにもかかわらず、他の加工食品に比べて賞味期限が長期間となっています。長期間の賞味期限（貯蔵）中の変化、容器詰食品のクレーム事例の原因や対策などについてご説明いただきました。

### (2) 容器詰加熱殺菌食品の製造と容器について

(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 川崎氏

レトルト食品、缶詰、びん詰はいずれも容器に食品を詰めて密封し、加熱殺菌するという共通の方法で製造されています。これらの基本的な製造方法、良質で安全な製品を製造するのに必要な施設、装置、衛生管理及び容器についてご説明いただきました。

## 2. 実践編

東洋食品工業短期大学 宮尾氏

### (1) レトルト食品の基礎知識と製品開発のポイント

レトルト食品の基礎知識、レトルト殺菌による栄養と品質の変化、レトルト食品の製造プロセス、レトルト食品の包装システム、レトルト食品の殺菌方法についてご説明いただきました。

### (2) レトルト釜を使用した実習

高知県産のシイラを材料にしたレトルトカレーの試作、包材試験、レトルト殺菌機での殺菌・芯温測定を行いました。

レトルト食品の開発に関する研修は今年度中の開催はありませんが、レトルト食品に関する技術相談は随時受け付けております。お気軽にお問い合わせください。

▶ 研修に関するお問い合わせは、工業技術センター食品開発課（088-846-1652）まで

お気軽にお問い合わせください。

**088-846-1111**

受付時間 平日 8:30 ~ 17:15

