

## 超高圧加工装置

本装置は、食品に超高圧力を加える装置である。低温下における超高圧処理によって食品を殺菌することで、加熱殺菌法と比べ良好な色や香りを残しつつ、栄養素の分解、異臭の発生を抑え、食材への新たな物理的性質を付与することもできる装置です。



### 仕様

- メーカー名 : 株式会社東洋高圧
- 形式 : まるごと殺菌 TFS6-5
- 仕様・構成 : 上限圧力 : 600MPa  
容器容量 : 0.5L  
温度制御 : 5~50℃

詳細は [shokuhin-cnt@pref.ehime.lg.jp](mailto:shokuhin-cnt@pref.ehime.lg.jp) までお問い合わせください。