

## レトルト高圧蒸気滅菌器



レトルト高圧蒸気滅菌器  
(株)平山製作所  
LM-42M2

平成11年度導入

### 【主な用途・仕様】

缶詰・瓶詰・フィルムパックに入れた食品を、シールしたまま蒸気滅菌する器械で、地元企業が得意とする食材や、地域特産原料を使ったレトルト食品の開発、大量の器具等の滅菌に使用されます。

- ・ 缶内寸法 : 直径 420 mm × 高さ 600 mm
- ・ 使用温度 : 滅菌 105~128 °C (0.2~1.6 kgf/cm<sup>2</sup>)
- ・ 加圧殺菌 : 80~121 °C (1.8 kgf/cm<sup>2</sup> MAX)
- ・ 運転工程 :
  - 滅菌1 (加熱→滅菌→排気→完了)
  - 滅菌2 (加熱→滅菌→自然冷却→完了)
  - 加圧殺菌 (加圧→加熱→加圧殺菌→シャワー冷却→完了)

【担当部署】 庄内試験場 特産技術部

【設備使用の項目・使用料】 レトルト高圧蒸気滅菌器

【受託試験の項目・手数料】 微生物試験