

レトルト食品や缶詰作りの準備 ミニレトルト釜を使用する場合

木村エンジニアリング株式会社

1 加熱して美味しくなるメニューを企画する

お店の地域の名物・名産品 以前からよく食べられてきた高級な食品
手数をかけるので一定以上の価格と評価される食品

2 120℃で15分以上加熱しても、美味しいことを確認する

ミニレトルト釜で試作する前に、120℃になる圧力なべなどで試作してみる

3 食品の分量と包装の種類(レトルトパウチあるいは缶詰)を決める

レトルトパウチは色々な分量を選択できる 賞味期限は半年から2年

200cc 400cc 600cc 900cc 1,400cc ほか多数

缶詰は分量が固定している 高級感がある 賞味期限は1年から4年

缶の耐圧性が高いので加熱殺菌の工程が容易

6号缶 223cc 4号缶 453cc 2号缶 870cc 1号缶 3,088cc 他

4 120℃の加熱殺菌時間を決める(100℃以下で実験する) 食品温度計を準備する

①鍋に約70℃のお湯を準備する ②約70℃のお湯に、食品を入れて口を開けたレトルトパックまたは缶詰を浸し、鍋下のコンロに点火する ③お湯の温度と、レトルトパックまたは缶中心部(肉などの中心)の温度変化を1分ごとにメモする ④お湯が100℃になってから、中心部(肉などの中心で一番温度上昇が遅い所)の温度が、100℃までに到達するまでの時間の遅れを測る(食材の大きさ、食品内部の流動性、レトルトパックや缶の大きさにより熱伝達時間が大きく変動する) ⑤数回繰り返し、一番温度が遅れる部分(中の食材の中心部)の温度を調べる

温度上昇が遅れた時間に加熱殺菌が必要な時間4分と余裕時間2分から5分を足して、120℃に保持して加熱殺菌する時間を決める 時間計測はキッチンタイマーを使う

ミニレトルト釜の仕様と設置スペース

ミニレトルト釜は食品を加熱殺菌し、その温度経過を自記式に記録できる機構により、保健所から「缶詰びん詰製造業」の許可を取得できる装置です。また、冷却機構と加圧機構により、作業時間を短縮し、加熱や冷却時のレトルトパックの膨張・破裂を防ぎます。

1 熱源はガスレンジを使用します 20kw以上で背の低いスープレンジをご用意ください。また家庭用AC100V電源が750Wと150W用の2口必要です。

2 設置スペースはガスレンジとミニレトルト釜本体が70cmx70cm。すぐ隣に冷却水注入ユニットと釜のフタ置き台が70cmx70cm。さらに10メートルまで離れても可能ですが、コンプレッサーの設置スペースが50cmx50cmほど必要です。

3 温度管理用のソフトが付属します。(パソコンは別途ご準備下さい) 納入時に使用法の説明と温度管理ソフトの設定をします。

4 ミニレトルト釜の容量 釜の内容量は50リットルです。例えばレトルトパック200gでは1回で計12Kgを加熱殺菌し、温度データを記録します。4号缶(450cc)では一度に32缶を加熱殺菌できます。

5 レトルトパックの場合は別途、整列カゴをご準備になると便利です。