



パンの賞味期限が数日延長する赤外線による防カビ対策

ヘラウス製カーボン赤外線（CIR[®]）加熱システムを4秒間照射することにより、梱包前の焼きたてのパンの黴の発生を減らし、パンの賞味期限を3～4日大幅に延ばすことができました。

パンの製造において大きな問題の1つは、焼き上げと梱包までの間に発生するパン表面のカビの発生です。カビ胞子は製パン工場内に自然に存在しており、パンが包装される前にパンが冷えるとカビが発生してしまいます。

ヘラウスでは英国ネストンにあるアプリケーションセンターと複数の製パン工場において、防カビ技術としての赤外線の効果を示すために、テストを行いました。カビの発生は、パンが最終包装される前に数秒赤外線を照射するだけで防止できました。照射時間はたった数秒であるため、パンの味や風合いに悪影響を及ぼすことはありませんでした。ヘラウスでは、現在の技術の有効性を示すために、製パン工場に試験施設を提供しています。

赤外線は、加熱対象物に的確に熱照射でき、制御性に優れているという特長から、すでに食品分野で広く使用されています。一般的なアプリケーションは、調理済みの食品への焼き色付けから、チョコレートの品質向上や維持、揚げものの表面を加熱することで、脂肪分を減らすことまで及んでいます。

ヘラウスのカーボン赤外線ヒーターは、製パン工場において、ベーキングトレイ、コンベヤなどのベーカリー機器を、簡単に、迅速に、安全に熱で除菌し、加えて白カビや真菌などの増殖を防ぐために病原菌やカビ胞子も抗菌します。赤外線は、主に平滑な表面に効果的で実用的です。ヘラウスのカーボン赤外線ヒーターは、1秒～2秒の応答時間で非常に制御性に優れているため、予想外のコンベアの停止などの際に焼いたものを過熱することはありません。また、この除菌に使われるヒーターは非常にコンパクトで、既存の機械に容易に改造・取付することができ、ベーキングトレイの幅に合わせて照射幅を調整することができます。



特長

- パン表面の除菌
- 数秒の防カビ処理
- 賞味期限の延長
- 味への悪影響なし
- 改造しやすいユニット

テクニカルデータ

- カーボン赤外線ヒーター
- 中波長赤外線領域
- 応答性：1～2秒

ヘラウス株式会社 東京本社

ノーブルライト事業部

IPソリューション

〒112-0012

東京都文京区大塚2-9-3

住友不動産音羽ビル2F

Tel: (03) 6902-6601

Fax: (03) 6902-6613

ip.hkk@heraeus.com

www.heraeus-noblelight.jp

〒465-0095

愛知県名古屋市名東区

高社一丁目89

第二東昭ビル3階B

Tel: (052)725-9120

Fax: (052)725-91213