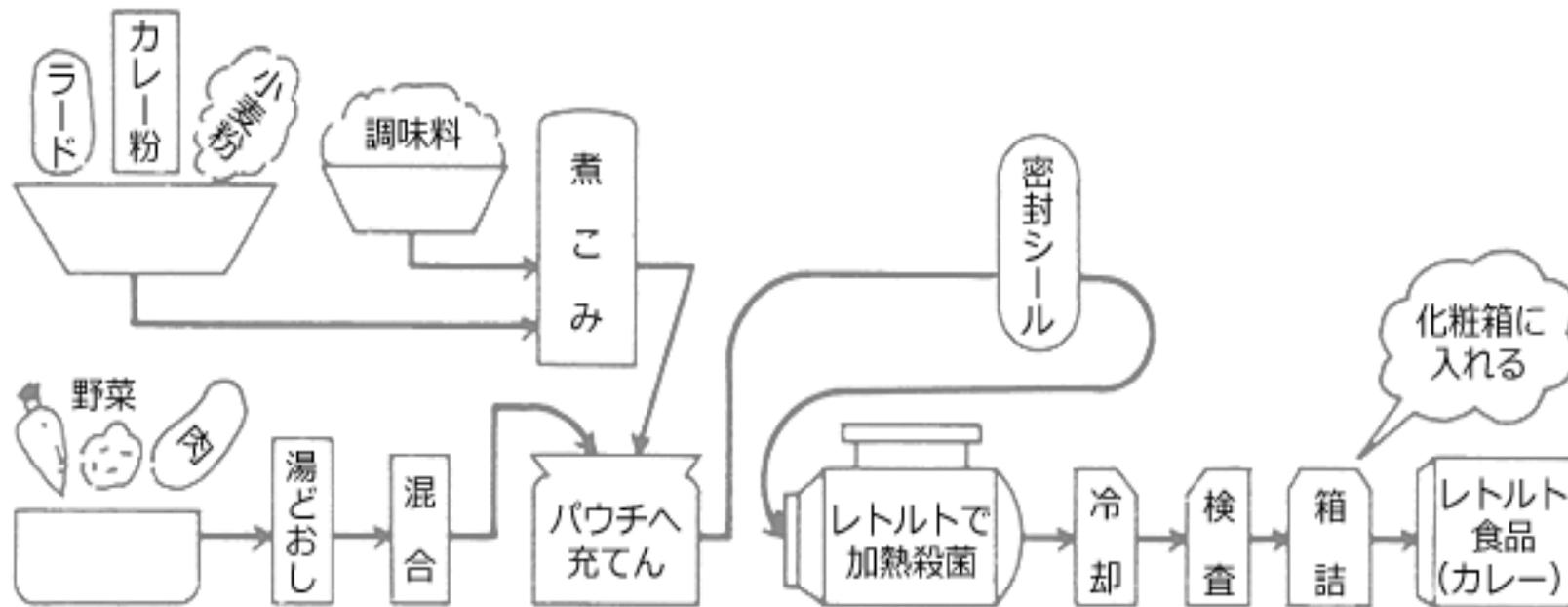


レトルト食品の製造工程 (例:カレー)



レトルト食品のポイント

◎ 常温での長期保存可能な理由

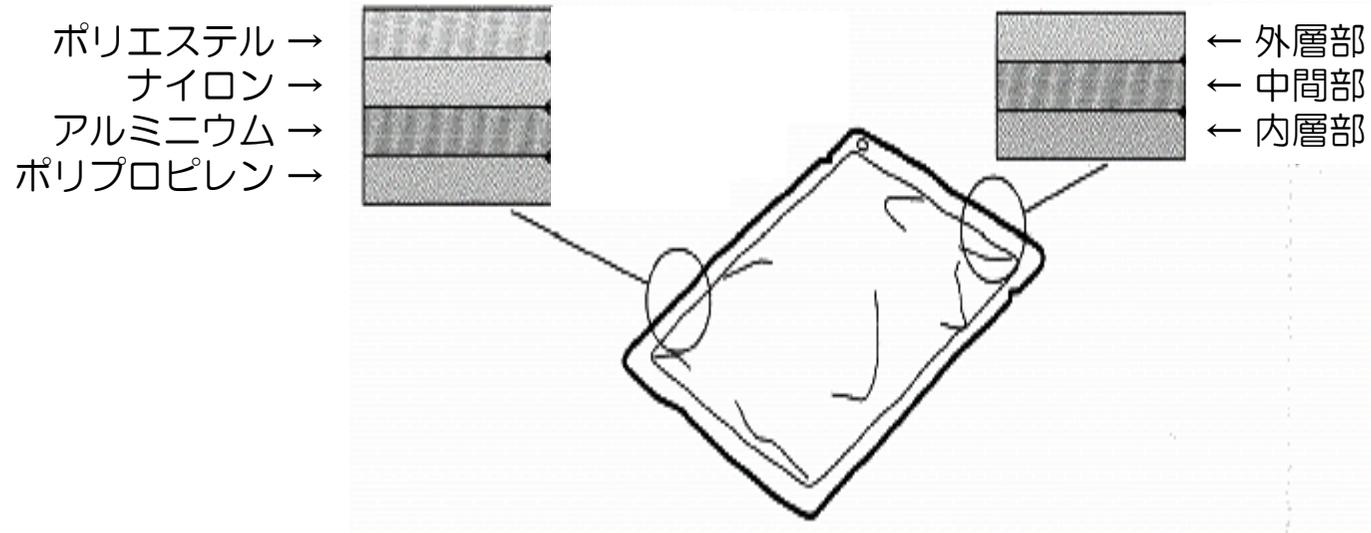
- 120℃で4分以上の加熱により、食品を無菌状態にする。

◎ 圧力をかける理由

- 蒸気では100℃が限界。
- 圧力をかけると100℃以上の温度で熱をかけることができる。（圧力鍋の原理と同じ）
- 容器の破裂を防ぐ。



レトルトパウチの構造



◎ レトルトパウチの特徴

- 熱に強い！
- 破れにくい！
- 光を通さない！
- 空気を通さない！ など