

# 新しい電気加熱技術「直接通電加熱殺菌システム」

直接通電加熱殺菌システムとは、食材に直接通電させ、食材自身が抵抗体となり発熱（自己発熱）することで、加熱殺菌を行うシステムです。

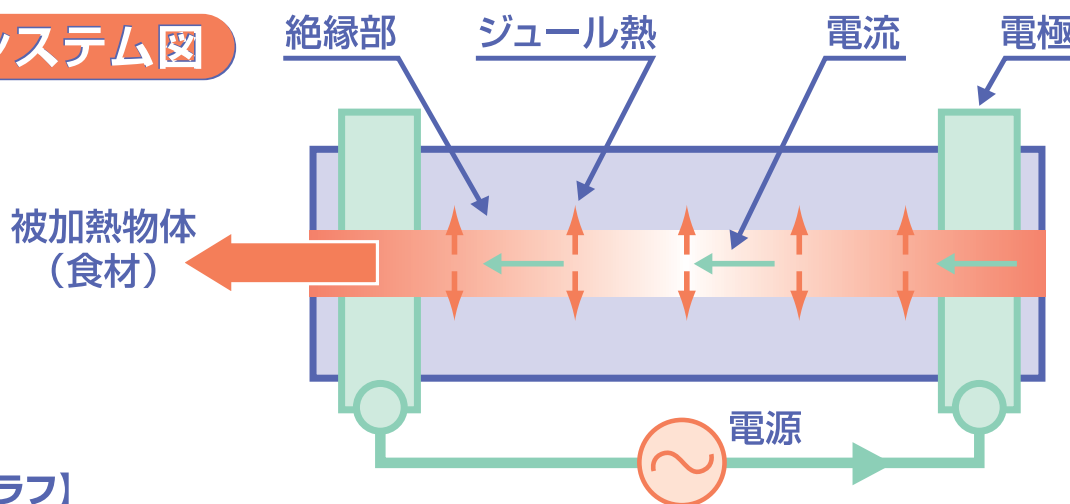
従来の蒸気殺菌に代表される、外部からの熱伝達による加熱ではなく、食材自身を発熱させるため、均一・急速加熱殺菌が可能になり、高品質の製品が得られるようになりました。

また、従来方式に比べ、熱ロスが少ないため、周囲の温度上昇が抑えられ、快適な作業環境も保てます。

## 適用例

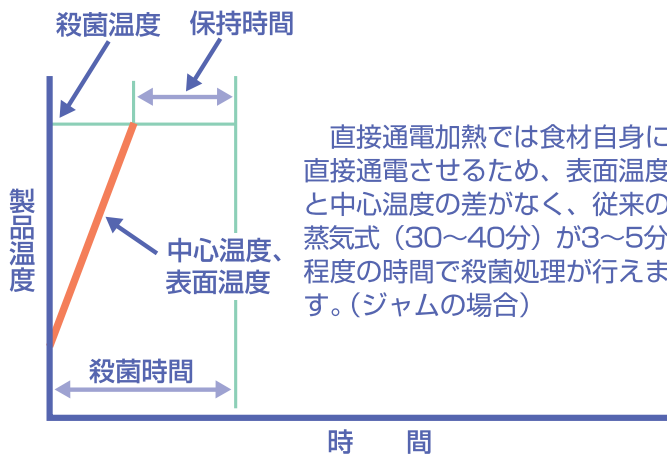
- 液状タイプ…コーヒー、ウイスキー、麺つゆ、ソース、清涼飲料水など
- 粘性タイプ…ジャム、かまぼこ、乳製品、ハム・ソーセージなど

## システム図



## 【加熱による製品温度の変化グラフ】

### ●直接通電加熱による製品温度の変化



### ●従来の加熱による製品温度の変化

