



주스 & 과일

주스

많은 음료 제작 기업들은 과일 주스 및 기타 음료의 유통기한을 늘리기 위하여 방부제와 화학 원료를 첨가하는 가공 방식을 사용했습니다. 음료의 유통기한을 증가시킬 수 있는 혁신적인 식품 가공 기술입니다.



유통기한 연장

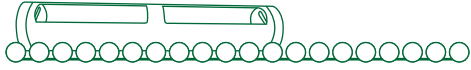
음료를 포장된 상태로 용기 내부에 넣고, 5,000 Bar~6,000 Bar(500 MPa~600 MPa)의 압력으로 약 5분내외 가압 가압하게 되면, 제품의 부패를 유발하는 박테리아 및 균이 소멸되어 유통기한을 늘릴 수 있습니다. 열에 의한 제품의 맛, 색, 형태 등에 변형이 일어날 수 있는 요인들이 없어 친환경적이며 제품 고유의 품질을 유지할 수 있습니다.

사용 목적에 따른 HPP기술의 다양한 적용

압력 및 온도 별 적용 식품			
목적	식품 종류	처리 조건	처리 효과
살균	녹즙	6,000 Bar (600 MPa)	- 녹색의 색도 및 pH 등 살균에 따른 품질 변화 최소화 - 초기균수 대비 99.99%이상의 살균효과
	과채 주스		- 과채 주스의 색도 및 pH 등 살균에 따른 품질 변화 최소화 - 미생물 불검출
	당근 주스		- 당근 주스의 색도 및 pH 등 살균에 따른 품질 변화 최소화 - 초기균수 대비 99.999%이상의 살균 효과

* 초고압 처리는 PET / 파우치 진공 포장 (유리 제품 파손 우려)

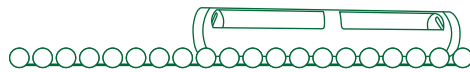
과일



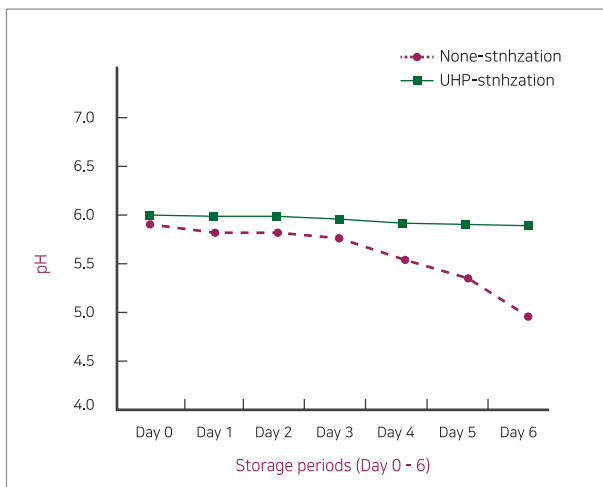
식품 신선도를 더욱 꼼꼼하게 따지는 소비자들이 늘어나고 있습니다. 이러한 요구에 발맞춰 식품 업체들은 다양한 공법을 활용해 유통기한을 늘리거나 신선하게 보존할 수 있는 방법이 대안으로 떠오르고 있습니다. 사과, 배, 귤, 아로니아, 수박 등 다양한 과일에 적용 가능합니다.



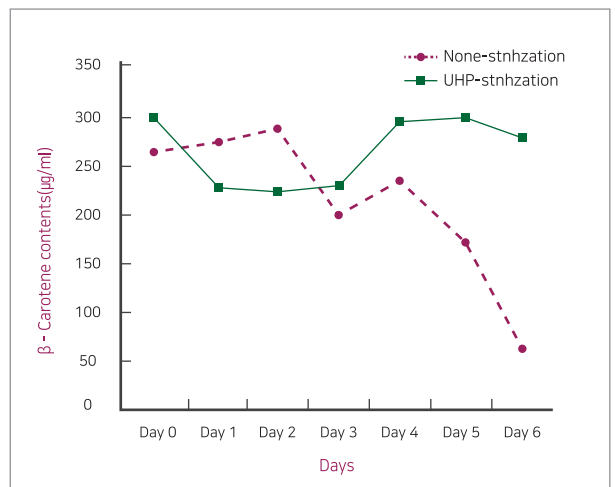
안정성



리스테리아 및 살모넬라에 관한 큰 이슈로 인해 소비자는 식품 안전에 대해 높은 관심을 보이고 있습니다. 첨가제나 방부제가 없이 신선하고 안전하게 포장된 과일 및 채소 제품을 소비자에게 제공할 수 있습니다. 과일 고유의 영양소 및 맛, 향 등을 유지하여, 프리미엄 제품으로 판매가 가능하도록 합니다.



< 저장기간 및 살균방법에 따른 녹즙의 pH변화 >



< 저장기간 및 살균방법에 따른 당근 주스의 β-Carotene 함량 변화 >

Conclusion

화학 물질이나 방부제 없이 신선하고, 향과 영양 파괴가 없는 안전성으로 소비자의 요구를 충족시킵니다. HPP는 제품의 최종 포장재에 사용되기 때문에 위험한 박테리아에 의한 오염의 위험이 없습니다.