



가공 식품

가공 식품

간편하게 식사를 즐기려는 소비자들이 증가함에 따라 다양한 식재료에 HPP 기술 도입이 늘고 있습니다. 조리 후 제품을 냉동 하지 않기 때문에 제품의 신선도 및 본연의 맛과 향을 소비자에게 그대로 전달할 수 있습니다.

신선도를 가장 중요시하는 과일 및 야채 제품들을 포장하게 되면 재포장하기 어렵습니다. HPP 기술은 포장의 제약을 받지 않고 접목 시킬 수 있습니다.

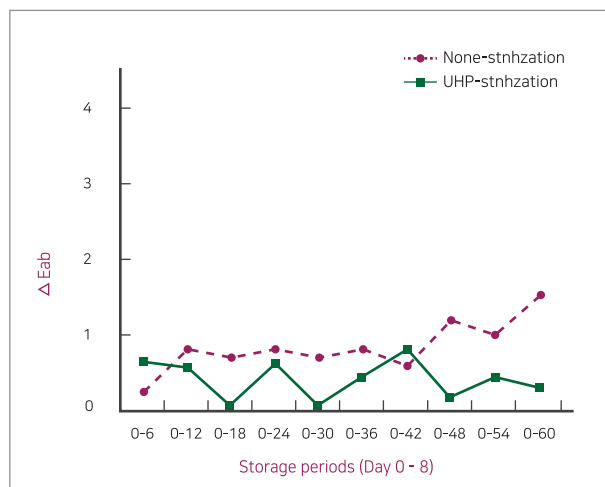
경제성

HPP 기술은 고기, 생선, 과일 및 채소 등으로 가공되어 있는 모든 “가공 식품”에 적용하여 사용할 수 있습니다.

제품의 유통 기한을 안전하게 늘릴 수 있을 뿐만 아니라 집에서 금방 요리한 듯한 제품의 본연 품질을 보존할 수 있습니다.

HPP 기술은 모든 제품의 최종 포장 상태 단계에서 사용됩니다. 가공 이후에 추가적인 포장 가공이 필요 없으므로 경제적입니다.

첨가제나 인공 방부제 없이 가공 식품 고유의 신선도 및 영양을 유지하여, 소시지, 김치, 샐러드 등 인스턴트 식품 등에서 다양하게 활용이 가능합니다.

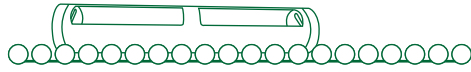


< 소시지 60 기간별 색도 변화 차이 >

안전성

HPP 기술이 가공 식품에 끼치는 가장 중요한 장점으로 식중독을 유발하는 병원균들을 안전하고 효율적으로 제거하여 제품의 품질을 보존하고, 유통기한을 늘리기 위하여 사용됩니다.

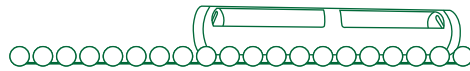
냉장 보관



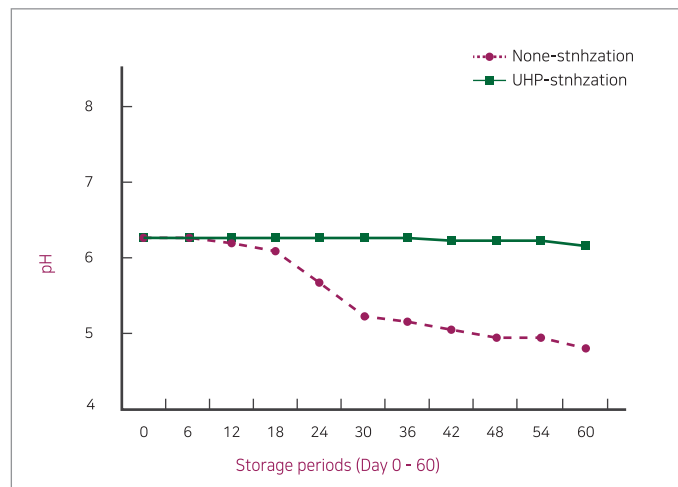
다양한 재료가 섞여있는 가공 식품 같은 경우는 식중독 및 기타 질병을 일으킬 수 있는 병원균이 서식할 수 있는 다양한 환경을 제공합니다.

HPP는 미생물의 활동을 억제 시킬 수는 있지만 모든 미생물을 박멸할 수는 없습니다. 따라서 가공 제품들은 항상 냉장 보관되어야 합니다.

저장 기간 및 살균 방법



소시지의 pH변화를 측정한 결과 비살균을 제외한 모든 처리구에서 저장기간 동안 안정성이 유지되었지만, 비살균 소시지의 경우, 저장 12일차 이후 pH6.28에서 pH5.16으로 감소되었습니다.



< 소시지 저장 기간별 pH변화 >

Conclusion

많은 식품 가공 업체들이 HPP의 중요성을 깨닫고 기존 적용 중인 제품 외에 더 많은 Application을 찾기 위하여, 노력하고 있습니다. 물을 사용하며, 사용된 물은 재사용하여 장비 구동 시 발생하는 오폐수를 최소화합니다.

HPP 기술은 친환경적이며 안전한 식품을 소비자에게 제공할 수 있습니다.