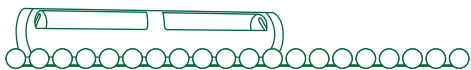




# 해산물

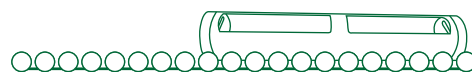
## 굴 / 조개



굴이나 조개와 같은 식품에서 3,000Bar 이내의 압력으로 HPP를 사용하면 껍질과 내용물을 손쉽게 탈각이 용이합니다. HPP 설비를 통해 쉽게 처리할 수 있으므로 대량 생산이 가능하며, 노동력 감소로 원가 절감에 탁월합니다.



## 바닷가재 / 게



바닷가재나 게와 같은 갑각류에 HPP 초고압 처리를 하면 집게, 다리 등의 내용물 분리가 어렵던 갑각류를 요리하기 쉬운 상태로 소비자에게 신선하게 공급할 수 있습니다.

## Conclusion

조개류나 갑각류에서 내용물은 쉽게 분리할 수 있으므로 생산 원가는 절감되고 생산 효율이 극대화됩니다. 제품의 영양성분 파괴없이 신선한 상태로 유통기한을 늘려 안전한 상품으로 제공이 가능합니다. HPP 공정은 위험한 식중독 병원균(리스테리아와 살모넬라)과 굴의 비브리오를 불활성화시켜 안전하고 신선하게 소비자에게 제공이 가능하므로 식품 제조공정에서 필수 공정입니다.