

H P P

High Pressure Processing

超高壓常溫 食品加工技術



超高壓技術 (High Pressure Processing · HPP) · 係指將已包裝於軟性密封容器中的食物 · 以液體 (通常為水) 作為傳遞壓力的介質 · 使其存在於超高壓環境下 · 搭配適當的時間與溫度 (50°C以下) · 進行食品的物理性滅菌 · 過程中引起食品成份中非共價鍵 (氫鍵、離子鍵和疏水鍵等) 的破壞或形成 · 並使得食品中的酵素失活、澱粉糊化、蛋白質凝膠性質改變以及降低微生物數量 · 進而達到食品加工、保存及滅菌的目的。

- 物理滅菌、延長保存期限：

HPP製程以物理方式達到減少微生物數量，不必添加防腐劑即可達到延長保存的目的。

- 營養成分完整保留：

HPP製程溫度低於50°C，可以減少因高溫引起的蛋白質破壞及營養流失，保留色澤、維生素和風味物質等來維持色、香、味的完整。

- 增加食品安全性：

當壓力範圍在300-600MPa時，將影響微生物生長，使其於24小時內逐漸失活，進而將微生物量降至最低。

- 口感改善與產品創新：

在HPP製程下，能使食品分子結構轉變，讓澱粉糊化、蛋白質凝膠性提升。

- 減少鹽的使用量：

以HPP進行煉製，將使蛋白質的凝膠性增加，減少鹽的使用，以達到健康低鈉的訴求。

想了解更多並體驗HPP的優勢，請歡迎直接與我們聯繫。



金利食安科技股份有限公司
KEE Fresh & Safe Foodtech Co.,Ltd.

TEL:02-7703-0600

公司地址:新北市淡水區中正東路2段27-6號13樓

FAX:02-7703-2000

<http://www.kfs-foodtech.com>