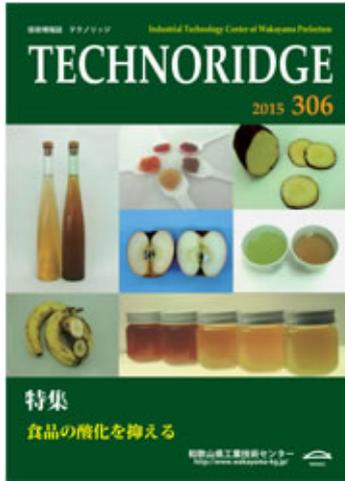


## 技術情報誌「テクノリッジ306号」を発行しました



テクノリッジは、和歌山県工業技術センターの技術情報誌として年間4回、その時々情報を関連企業の方々にお知らせする情報誌です。

現在、県内外の企業や団体、約300社に送付しご愛読いただいています。今回発行の306号では「食品の酸化を抑える」と題して以下の内容を掲載しています。

- ・食品の酸化とは
- ・加工機を活用した酸化の抑制
- ・包装資材の選択による酸化の抑制
- ・酸化防止剤の使用
- ・食品が酸化を防ぐ？ ・ 機器紹介
- ・ 機器紹介

発酵食品などの一部の例外を除いて、通常、食品の品質は製造直後にもっとも良い状態にあり、さまざまな環境因子により時間が経つにつれて低下します。品質低下の環境因子として、酸素は多くの現象に関わります。このうちの大半が本号で取り上げる食品成分の「酸化」による品質低下です。本号では「食品の酸化を抑える」と題して、加工機を利用した真空調理や、ガスバリア性の高い包装資材の活用、酸化防止剤の使用など、いくつかの「酸化」を抑える方法をご紹介します。

※ なお、詳細については下記のURLをご参照ください。

[☞ センターの刊行物](#)

掲載日付: 2015 年 02 月 27 日