

レトルト加工による長期保存可能な ペットフードの開発支援

Nanki Japan株式会社



小型高温高圧調理器
達人窯 FCS-KM75



高温高圧調理
(レトルト加工)に
よる試作試験



商品化

麴漬/熟成まぐろステーキ
まぐろソーセージ

和歌山県工業技術センターでは、フードプロセッシングラボに設置している加工機器を利用した試作支援を行っています。常温で長期保存可能なペットフードを開発するために、レトルト加工を行い、加熱条件による固さや色の変化を調べ、新商品開発の支援を行いました。