

1093 電子レンジ食品の開発

電子レンジ食品の開発では、いろいろな問題が生じます。特に均一に加熱ができない、そのため熱くなりすぎて、やけどしそうになるなど、問題も抱えています。話の中からヒントを掴んでいただけるように、解説します。

【講座内容】

[I]マイクロ波加熱の基礎知識

- ① 電子レンジ加熱と熱伝導加熱の違い
- ② 電子レンジ加熱のメカニズムとその構造

[II]電子レンジの加熱ムラの発生のメカニズム

- ① 食品由来の加熱ムラ
- ② 食品形状由来の加熱ムラ
- ③ 電子レンジ由来の加熱ムラ

[III]電子レンジ食品気を付けないといけない ABC

- ① 消費者が訴える電子レンジに対する不安
- ② 注意しなければいけない原料
- ③ 注意しなければいけない容器
- ④ 電子レンジ加熱時間の定め方と火傷防止の対

[IV]電子レンジ用容器包装実例と包装設計

[V]まとめ

お問い合わせ先

日本包装コンサルタント協会 (JPCA)

講座担当 関西支部(小林 光) E-mail :kobayashi.akira7711231@gmail.com