

ロングライフ惣菜の美味しさと殺菌条件

2026年3月6日

ブンセン株式会社
品質管理部 竹平 京司

加工食品に求められる要件

安心安全

食べて食中毒をおこしたり、異物で怪我をしないよう、安全で安心して食べられること。

おいしい

おいしくて、この食品を食べたことに満足すること。

適切な価格

安全でおいしくても高すぎる値段では困る。商品の価値にあった適切な価格であること。



ハードル理論（技術）による食品保存

Food preservation by hurdle technology

- ・安全で安定した、栄養価が高く、風味豊かな経済的である食品を生産するための概念として開発
- ・様々な保存因子や保存技術（「ハードル」）を巧みに組み合わせることで、信頼性の高い保存効果を実現することを提唱



Leistner, L. and Gorris, L. (1995)
Food preservation by hurdle technology.
Trends Food Sci. Tech. 6, 41–46.

加熱のコントロールによるおいしさと安全のバランス

加熱は
食感をコントロールする
最も重要な因子

食材の特性を生かすために

加熱は
微生物をコントロールする
最も重要な因子

安全を保つために

加熱の温度と時間を調整

⇒ テストバッチでの検証

