

# 三重県工業研究所だより 第41号(令和8年2月)

## 長期保存を目的とした食品加工(レトルト加工)

### ●レトルト加工とは?

レトルト加工は、食品を密閉容器(包材)に入れ、高温・高圧で加熱殺菌する技術です。このプロセスにより、微生物の繁殖を抑え、食品の長期保存が可能になります。特に、酸や光による品質劣化を防ぎ、風味や栄養価を維持できる点が特徴です。例えば、レトルトカレーでは、調理済みの食品が包材に充填され、密封した後に加熱されます。これにより、家庭でも手軽に安全でおいしい食事を楽しむことができます。

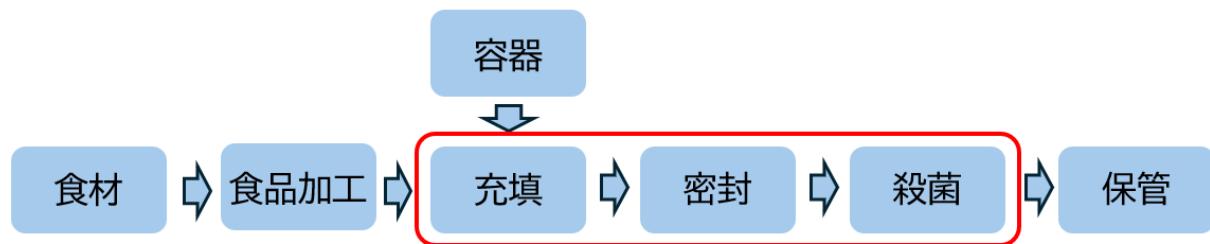


図 レトルト加工の流れ(赤枠内がレトルト工程)

### ●レトルト加工のメリット

古くから、密閉容器で加熱殺菌する技術として、瓶詰や缶詰があります。では、レトルト加工のメリットは何でしょうか。一つ目は、瓶詰や缶詰に比べて、容器(包材)を薄くできるため均一な加熱が可能となり、殺菌時間が短縮できます。二つ目は、包材が柔らかいため、高圧下では中身の食材にも圧力がかかり、調味液と食材を同梱するとレトルト加工中にも調理が可能なことです。また、輸送や保管時の形状自由度があるのもメリットです。

### ●包材

レトルト食品の包材には、耐熱性や耐圧性を持つ特殊な素材が使用されます。アルミパウチや電子レンジ対応パウチが一般的で、これらの包材は酸素や光を遮断し、食品の品質を保持します。最近では、透明パウチの使用が増加しており、食品の見た目を楽しむことができます。

### ●レトルト食品の活用(長期保存)

レトルト食品は、調理不要で長期間保存が可能なため、災害時の非常食として、また地域の農産物や加工食品の輸出拡大に重要な役割を果たします。災害時には、栄養価が高くバランスの取れた食事を簡単に摂取できる点が強みです。また、常温で保存できるため、冷蔵設備がない状況でも活用できます。

### 【三重県工業研究所保有の関連装置】

三重県工業研究所では、レトルト加工関連の装置として「小型レトルト食品製造装置」及び「真空包装機」を機器開放しております。また、長期保存に関連する開放機器として、真空凍結乾燥機(フリーズドライ)や急速凍結機などもそろえております。開放機器を利用した食品試作や加工の方法についてのご相談等をお受しておりますので、お気軽にお問合せ下さい。

(開放機器 HP)

<https://www.pref.mie.lg.jp/kougi/hp/38610032876.htm>

