

過熱水蒸気の多目的利用—食品の高付加価値化

目的 我々の最近開発してきた過熱水蒸気の特徴は、輻射伝熱（放射率）、対流伝熱、凝縮伝熱の3つのパワーをもつ水性ガスであり、毛利元就の3本の矢にたとえられる。これらの持つ特色が、水で焼く調理を行え、無酸素加熱、脱油、脱塩さらには食品の機能性保持などにより同時に健康・安全安心・高品位調理に繋がり、シャープとの水で焼くオーブン、「ヘルシオ」を共同開発した。この成果は、産学官連携功績のモデルとされ、日本経済団体連合会会長賞として評価された。この成果をより発展させるため、飲食店や食品加工業での調理とロジスティクスを含む殺菌、生産プロセスや食品素材開発など多目的利用を目指した調理器を開発し、短時間調理と食品の高付加価値化を実現した。

第3回 **【ヘルシオ】**
 産学官連携功労者
 日本経済団体連合会
 会長賞



【過熱蒸気発生原理】

