

広島大学博士学位論文公聴会

ブロック凍結食品のグレーズ氷の機械的分離技術に関する研究

Study on the mechanical separation method for glazed ice from ice-blocked food

許 政

広島大学統合生命科学研究科
食品生命科学プログラム 食品工学研究室

長期保存、品質保持、冷凍焼けの防止などの目的で、魚介類に対して、凍結直後に表面に氷の膜をつけるグレーズ処理が行われている。ただし、凍結された魚介類に対して氷を完全に溶かさないと食品本体を無傷で取り出せない。また、解凍時間が長くなるほど、取り出すことができるが、食品本体の鮮度や味などを損なうことがある。

そこで、本研究では、有限要素法（Finite Element Method, 以下FEM）を使用し、加圧治具がアイスグレーズ食品の割裂破壊に与える影響について検討した。また、平面加圧板、円柱状のローラー式加圧治具およびスプロケット付きローラー加圧治具を用い、食品に傷をつけることなく、グレーズ氷を破壊分離する方法をを検討し、荷重の低減効果に及ぼす影響を明らかにした。これらの結果のもとで、より実用性の高いグレーズ氷分離装置を提案した。

本セミナーは、統合生命科学研究科セミナーとしてプログラム共同セミナーの対象です。

開催日時：令和4年1月31日（月）13:00～14:00

Zoomによるオンライン開催

ミーティングID：985 3116 5767

パスワード：799027

問い合わせ先

羽倉義雄（7938）

hagura@hiroshima-u.ac.jp