

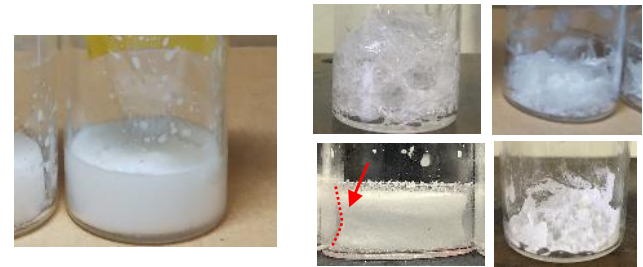
凍結乾燥スープのコラプス抑制に関する研究

Prevention of the collapse for freeze-dried soup products

液状食品の凍結乾燥において、コラプス回避と乾燥効率向上との両立が求められている。本研究では、液状食品をゲルにしてから凍結乾燥するという新規コラプス抑制法を提案した。試料として、凍結乾燥食品市場の約9割を占めるスープを採用し、ゲル化が凍結乾燥スープの加工性および品質に及ぼす影響を明らかにした。

コラプスとは？

凍結乾燥が”失敗した”ときに見られる多孔質の損傷
→コラプスすると、**外観、乾燥効率、復水性が悪化する**



◎コラプスしなかった固体

×コラプスした固体

日時：2022年7月29日（金）13:00～

場所：C314 講義室

発表者：曾我部 知史

・本発表会は統合生命科学研究科の共同セミナーの対象になりますが、新型コロナウイルス感染症予防対策のため、人数制限を設けます。共同セミナーとして聴講を希望される方は、事前に（前日7/28までに）下記のメールアドレス宛てにお知らせください。