

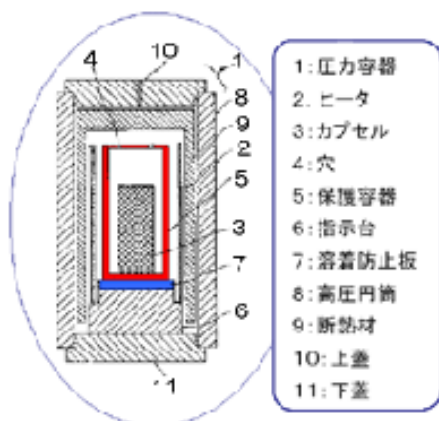
温度・圧力制御による「へしこ」製造の効率化

1)使用された技術

実用新案「保護カプセルを用いた等方圧加圧装置」(登録第2594449号)の技術は、再処理工程で発生する被覆管等の残解残渣の減容安定化を行うために、対象物を高温等方圧加圧装置(HIP)に収納し、高い等方圧力と高温の相乗効果により溶解残渣を拡散接合させて減容安定化を図るものです。



2)適用された事例(敦賀市:(有)若駒食品殿)



保護カプセルを用いた
等方圧加圧装置

福井県若狭地方の特産品として著名な「へしこ」は、鯖、鰯等の魚類を塩漬けにして、米糠により発酵させて製造するものですが、熟成期間が1~2年と長く、コスト高になる等の課題もありました。

このため、製造過程で上記技術を利用して温度、圧力を制御することにより熟成を促進し、製造期間を大幅に短縮(約3ヶ月)させることができ、品質の安定した「へしこ」の製造を行なうことができるようになりました。