

月例研究会講演要旨

高温高压調理ができる電子レンジ対応袋とその効果

(株)メイワパックス 野田技術開発課
平田 達也

日時	平成28年11月21日(月) ----- 18:00~19:30
場所	日本技術士会会議室
	荻手第二ビル5階((フキデダイニビル) 東京:田中山ビルの隣)
演題	高温高压調理ができる電子レンジ対応袋とその効果
講師	株式会社メイワパックス 野田技術開発課 平田達也 氏
	技術士(経営工学ロジスティクス)、包装専士(包装材料)

内容

<メイワパックスの紹介>

メイワパックスは1962年に創業した、業界内では比較的新しい会社である。現在、メイワパックスグループ全体で「包む」をキーワードに包材関係の全てをサポートするワンストップサービスに力を入れている。

<電子レンジの仕組み>

電子レンジはマイクロ波で水分子を振動させて加熱する内部加熱である。開発する際には、火力等の外部加熱と温まり方が違う事を理解しておく必要がある。

<電子レンジ対応袋>

電子レンジ対応袋は脱蒸機能を持たせた袋で、各社様々なタイプを開発しているが、基本的に蒸気を袋外へ安全に排出し、破裂を防止している。

<次世代型電子レンジ対応袋>

マイクロ波は凍った素材には吸収され難く、冷凍食品の電子レンジ対応化には「加熱ムラ」に悩まされる。そこで、袋外に排出する蒸気をできるだけ閉じ込め、マイクロ波と高温高压蒸気の複合加熱によって加熱する「レンジでポンスリットタイプ」を開発した。

電子レンジで圧力鍋のような調理ができる為、加熱ムラの軽減以外にも、加熱時間の短縮、美味しく仕上がる、ふっくら柔らかく仕上がる等、様々なメリットが生まれている。

＜商品採用事例＞

冷凍素材の加熱ムラが軽減できることから、生の冷凍素材を家庭の電子レンジで加熱調理する「冷凍未加熱惣菜」が実現可能となり、現在、50社以上に採用頂いている。

＜電子レンジ対応食品の課題＞

食品メーカー、包材メーカー、流通・小売業、消費者等、関係者が電子レンジをしっかりと理解し、安全に扱えるようにしなければならないが、今の段階では未熟と言える。

＜電子レンジ対応食品の未来像＞

インターネットで調べると、30年前の電子レンジ対応食品と今の新製品は、大きく変わらない印象を受ける。食品業界と包装業界が積極的に動かなければ、これからの30年後も大きく変わらないだろう。

＜電子レンジ食品開発でお困りなら＞

全てに回答できないかもしれないが、まずは当社に相談頂きたい。

以上