

总经理贾培起赴日本交流考察

华泰森淼公司总经理贾培起应越後制菓株式会社董事长山崎彬之邀,于2012年5月23日访问日本,受到热情接待,同时总经理伊藤满敏和原总经理星野先生参加了会见,26日圆满结束访问回国。

在日期间,贾培起总经理与20多位超高压方面的专家、学者座谈,参观了最先进的超高压米饭生产线(图1、2)和多个超高压实验室,对超高压技术成果进行了广泛的交流。

越後制菓的超高压大米饭生产线不断进行技术改进,工艺愈臻完善。他们用吸塑膜代替原有的塑料盒改进了包装(图3),不仅降低了成本,而且包装挥发物只有传统包装的1/10(图4),消费者的健康更有保证,餐后垃圾降低到原有产品的10%,减少了环境污染;他们还通过控制各个环节,不仅实现了商业无菌,而且使超高压大米饭的保质期长达5年,为灾害提供了新的、可靠的保障食品。越後制菓的技术越来越先进,不断改造生产线,推出适应市场的新产品,销售业绩大幅攀升。



图1 参观越後制菓超高压米饭生产线
右一: 山崎彬董事长; 左二: 贾培起总经理



图2 参观生产线



图3 越後制菓的吸塑包装超高压米饭

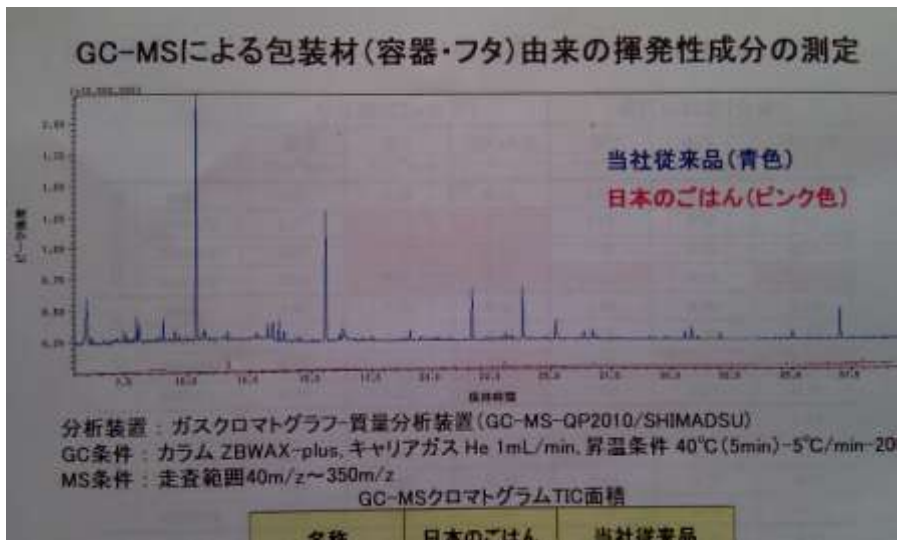


图4 塑料包材挥发物成分的对比

蓝色曲线为传统塑料盒挥发成分，红色曲线为吸塑材料的挥发成分

访问期间召开了信息交流会。

交流会上首先播放了越後制菓最新大米饭生产线的视频，视频特别做了汉语配音。接着中山環境エンジニア株式会社中山胜夫董事长同样用汉语配音的视频介绍了防灾害的方便大米饭（图5）。该产品每箱有30份200g的大米饭，而且能配好咖喱牛肉等菜品，保质期5年，

在断电、断水时能自行加热用餐。

交流会上シナタ株式会社介绍该公司生产的超高压设备（图6），设备结构巧妙、做工精良、造型美观，噪音低，有很多值得学习的经验。

总经理贾培起进行了重点发言（图7），题目：超高压生物食品加工技术和设备的开发。分三个主题：1. 中国超高压技术研究概况；2. 华泰森淼超高压应用技术的开发；3. 华泰森淼超高压设备的研发。



图5 中山先生现场演示防灾害大米饭



图6 シナタ株式会社介绍该公司生产的超高压设备



图7 总经理贾培起做重点发言

超高压生物食品加工技术及设备的开发

贾培起

中国天津市华泰森淼生物工程技术有限公司

2012/5/20 1

一、中国超高压技术研究概况

1991年首次报道超高压食品信息

题目：日本开发超高压下制作鱼糕的新技术

日本大洋渔业株式会社下属研究所,最近开发出一种在4000大气压的超高压条件下,不经过加热直接制得鱼糕的新技术,而且所制作的鱼糕外观透明,风味独特.新技术采用的是固化陶瓷的加压装置,先把狭鳕鱼糜填入乙炔管中,并置于水中,然后从四周均等地施加4000个大气压约10分钟,这样就制成了鱼糕.这种鱼糕弹性很好,截断强度可达1200克,是一般加热工艺制成的鱼糕的1.5倍.

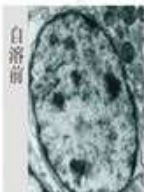
《国外水产》1991 第一期

2012/5/22 华泰森淼公司 3


二、华泰森淼超高压应用技术的开发


海参保鲜技术

自溶前



自溶后






2012/5/22 华泰森淼公司 14


三、华泰森淼超高压设备的研发

系列产品


L1型




M1型




L2型




M2型



L3型



M3型



2012/5/22 华泰森淼公司 32

图8 贾培起发言的PPT

访问期间贾培起等参观了高压发酵技术，24 小时将小鱼处理成发酵的鱼酱（图9）；参观了超高压处理鸡蛋（图10）。考察了8种不同的超高压设备，受到很大的启发，学习了宝贵的实践经验。



图9 发酵24小时整条鱼变成鱼酱



图10 超高压处理常温压熟的鸡蛋

贾培起等还参观了越後制菓的综合研究所、未来产业创造研究会、新泻大学、新泻药科大学等单位，交流了超高压处理红血球、人体组织不冻冷藏、超高压筛选菌种、超高压处理提高食品材料活性等课题。



图 11 与药科大学浦上弘教授（右一）、重松亨博士（左一）合影



图 12 与新泻大学生物高压研究会会长西海理之教授（前左 3）及研究生合影

越後制菓是日本超高压技术产业化的龙头企业，不但产业化噪声海内外，而且是日本超高压技术开发的积极推动着。5 月份以越後制菓为主，在《食品工场长》杂志组稿超高压特刊，由新潟县开发超高压技术的企业和科研单位发表了 6 篇有价值的文章（图 13）。



图 13 超高压处理技术特刊