

HPP 高圧殺菌装置工事仕様書

仕様書 No. GR01-221024-01

最終更新：22*10/24 永井淳也

§ 0. 目的

0-1. 設備購入の目的

これまで生鮮食品の長期保存方法として薬品処理、冷凍加工、湯漬・レトルト加圧加熱処理が主流であり、生鮮食品を生のまま殺菌する方法に乏しかった。よって、包装された食品を生のまま殺菌し、ビタミンの破壊や風味の劣化を抑えつつ、消費期限延長を図ることを目的とする。

§ 0.5. 装置概要

0.5-1. 装置概要

- (1) 上記理由から装置型式指定とする：Hiperbaric135（ハイパーバリック社製）。
- (2) 機械を構成する素材はSUS304以上の外皮で包み、防錆性を有していること。
- (3) 搬入・据付・組立の2次側接続工事、試運転調整、生産立会を含むこと。
- (4) 最高加圧 6,000bar (MPa)

§ 1. 設備外形寸法及び重量

- ☐ 1-1. 奥行き4000mm×幅10000mm×高さ3000mm（作業スペースを除く、可動スペースを含む）に、収まる寸法（増圧機を除く）
- ☐ 1-2. 重量は、50000kg以下とする。

§ 2. インプット

□ 2-1. 対象原料

野菜：ダイコン、ブロッコリー、キャベツ、ハクサイ、カボチャ、ホウレンソウ、コマツナ、チンゲンサイ、エノキダケ、エリンギ、ブナシメジ、シメジ、マイタケ、キクラゲ、シイタケ、乾燥シイタケ、カリフローレ、ゴボウ、ジャガイモ、タケノコ、ニラ、ネギ、パプリカ、ピーマン、ホウレンソウ、シオタマネギ、タマネギ、剥きタマネギ、九条ネギ、ニンジン、青パパイア、レタス類、トマト類、枝豆、トウモロコシ、パクチー
肉・魚・包装された食品全般

2-3. ユーティリティー

- ☐ 3相 200VAC
- ☐ 50/60Hz
- ☐ 120Kw以下
- ☐ 圧縮空気
レギュレーター最大設定圧力0.6Mpa
- ☐ 使用空気量 100NL/時 以下

§ 3. アウトプット

3-1. 製品

☐ 3-1-1. 製品の概観

インプット原料と変わりなきこと。

☐ 3-1-2. 製品の品質

インプット原料から滅菌されていること。

但し、野菜への効果は除く

§ 4. スループット

4-1. 設備生産性

☐ 4-1-1. 運転時間：8時間、週6日運転可能なこと。

☐ 4-2. 必要人員：1名

☐ 4-3. ダンドリ替え：1名

☐ 4-4. ショット数/ラインスピード：MIN 100～MAX 330kg/時間、以上の生産可能なこと。

§ 5. 使用環境

☐ 5-1. 温度：5℃～25℃ 湿度：60%～95%

§ 6. 安全性

☐ 6-1. 装置振動は60 d B未満である事を条件とし、それ以上となる場合は防振パットを使用する事。 (振動規制法第2条第1項を参照)

☐ 6-2. 危険箇所には注意を促すステッカーを貼ること。

§ 7. 操作性

☐ 7-1. 装置作業高さ：身長150cm以上の人に対応した高さであること。

§ 8. 保守性

☐ 8-1. 日常点検は非熟練者1名以内で可能であること。

☐ 8-2. 定期的なメンテナンスが必要な箇所は頻度と場所を明記すること。

☐ 8-3. 消耗品に対して交換部品を準備すること。

☐ 8-4. アライメントが狂った際、再整備が容易なように、基準点基準面を明確に定め、再組立マニュアル（再調整マニュアル）を残すこと。