

# 化学工業日報

2018年(平成30年)

1月15日 月曜日

第23732号(日刊、土・日・祝日除く)

## 高圧機器

### 食品殺菌向けに提案

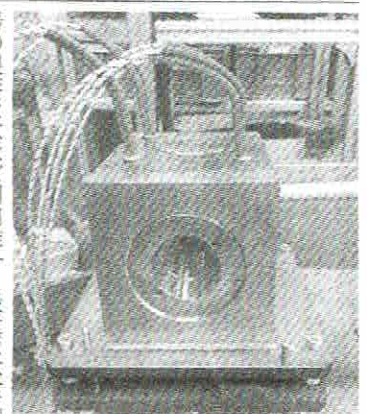
#### シン・コーポレーション 研究用に展開

理化学機器開発などを手がけるベンチャー企業「シン・コーポレーション」(東京都京田辺市、松本雅光代表取締役)は、高圧研究機器を食品分野に提案する。食品を高圧殺菌すると、香りや色、味が良い製品が得られる

ことが知られている。松本代表取締役はかつて企業の研究者、研究者の立場で研究者のニーズを吸い上げることができ、「ことを強みに、研究の進展に貢献したい考え。シン・コーポレーションは高圧容器や試薬輸

入、精密光学研磨など研究用各種製品提供・サービスを展開している。主力は1000気圧から5000気圧の高圧下でスベクトルなどを測定できる高圧容器で、ダイヤモンドやサファイヤなどを使った光学窓付の高圧容

器の製作ではほぼ国内唯一のメーカー。1万4000気圧の化学合成用光学窓付高圧システムを納入した実績も持つ。



1000気圧から5000気圧の高圧下で測定できる光学窓付高圧容器

最近では食品分野でも研究が活発化している。食品は食品衛生法により加熱殺菌が義務づけられているが、6000気圧以上の高圧下で処理すると同じ殺菌効果が得られるとともに、果汁などでは香りや色、味などの良い製品が得られることが知られている。

欧米では高圧殺菌が普及しており、アボカドを使ったメキシコ料理のワカモレは高圧殺菌により悪くならないことから、ファーストフード店の人気メニューとなっている。エンジニアリング企業などが入って日本でも高圧殺菌法を普及しようという動きが出るなか、シン・コーポレーションは研究用装置を供給していきたいとしている。