

## 相关新闻

- ◆ 廖小军教授高静压技术教室..
- ◆ 廖小军教授高静压技术教室..
- ◆ 高静压技术---商业化应用..
- ◆ 高静压技术---设备篇
- ◆ 高静压技术---基础篇
- ◆ 膳食补充剂能够帮助提升癌..
- ◆ 绿茶能够帮助预防血癌症
- ◆ 新的添加剂能够非常容易地..
- ◆ 近半消费者不了解纯果汁和..
- ◆ 不同的烹饪方法对蔬菜中抗..

[首页](#) >> [本地动态](#) >> [科技进展](#) >> [详细内容](#)

## 高静压技术---商业化应用篇


2009-9-1 19:21:59      新闻来源: 中国食品科技学会      浏览次数: 511

HHP技术是目前产业化程度最高的非热加工技术,在美国、日本、德国、法国、澳大利亚等国家得到了稳定的发展,其中日本是将HHP技术最早进行商业应用的国家。2000年,日本越俊制菓成功地推出了采用HHP技术加工的方便米饭,该高压米饭方便、口感好,且充分地保留米粒原有的营养成分,当年9月进入市场后第一年的销售额就达到了13亿日元,2005年达到23亿日元。目前高静压加工的米饭已经是日本最热销的HHP食品,已成为HHP技术产业化最为成功的标志。此外,HHP技术还广泛应用于水果制品和奶制品。在美国将HHP技术成功应用于商业生产的是艾沃梅克斯(Avomex)公司,1996年,该公司安装了第一台25 L间歇式HHP设备,生产的鳄梨产品主要供应给当地墨西哥式餐厅,之后短时间内市场需求迅速增大,Avomex又相继安装了一台25 L和50 L的HHP设备;1999年,Avomex公司安装了半连续式HHP设备,2000年安装了215 L的间歇式设备。目前除HHP技术生产的鳄梨酱外,由于消费者对具有新鲜品质食品的强烈需要,Avomex公司相继推出了HHP生产的胡萝卜汁、苹果汁、蒜泥,以及芒果酱等其它一些热带水果加工制品;截至2007年,Avomex公司已有14台HPP设备,总处理量达到3200L以上。另外,美国的荷美尔食品公司(Hormel Foods)、卡夫食品公司(Kraft Foods)、裴顿农场有限公司(Perdue Farms)、福斯特农场有限公司(Forster Farms)和沃尔什农场公司(Welshire Farms)都已将HHP技术成功应用于肉制品加工,主要生产即食产品和最小加工产品。在欧洲,西班牙埃斯普纳(España)公司使用HHP设备生产火腿肠,法国保乐利加(Pernod Ricard)公司生产系列果蔬汁。同时,在海鲜类产品的加工中,HHP技术在便于脱壳的同时还可以改善产品品质和延长货架期,具有十分广阔的商业化前景。据不完全统计,目前全球已有56个公司使用高静压技术加工食品,HHP加工的食品超过13万吨(NC Hyperbaric,不包括亚洲数据)。

HHP技术在国内商业化应用相对滞后,但随着国内研究深度和广度增加,不久的将来HHP技术在我国将会得到广泛的产业应用,进一步推动我国食品加工业的发展,满足消费者对高品质食品的需求。

## 友情链接

[中国食品产业网](#) | [中国食品商务网](#) | [北京营养源研究所](#) | [食品添加剂市场网](#) | [食品伙伴网](#) | [第一食品网](#) | [山东信息港](#) | [中华食品商务网](#) | [中国面制品网](#)

[学会介绍](#) | [学会活动](#) | [会员天地](#) | [学会出版物](#) | [百家论坛](#) | [资料下载](#) | [科普之窗](#) | [关注食品安全](#) | [消费者课堂](#) | [广告服务](#) 

中国食品科学技术学会版权所有地址:北京市东城区灯市口大街75号中科大厦B座,100006

电话:010-65263596 传真:010-65264731 Email: cifst@126.com 京ICP备07032523号

Copyright © 2003 Chinese Institute of Food Science and Technology. All rights reserved. 站长统计.