

栄養だより

平成22年 10月 NO.185

過ごしやすい季節となりました。皆様ご容態はいかがでしょう

缶詰について

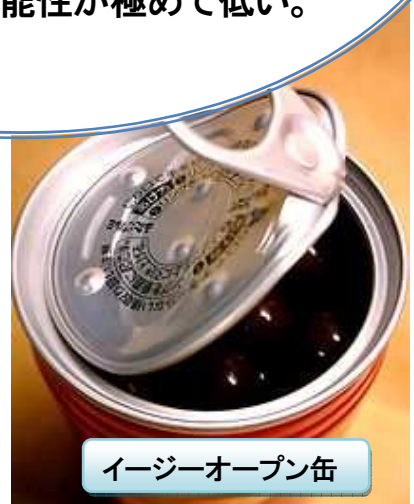


缶詰の利点

長期保存が出来る。基本的に調理済みである。開封してそのまま食べられるものが多い。新鮮なものを新鮮なうちに加工している。開けてすぐに食べれば食中毒を起こす可能性が極めて低い。

缶詰の欠点

食品に向き不向きがあり、すべての物が保存できるわけではない。加熱殺菌は必須である。固形物は調味液とともに封入する必要がある。



イージーオープン缶

缶詰のできるまで…



食品を缶につめる 中の空気を抜き密封 熱を加えて殺菌 長期保存可能

色・香りをこわさないようにハイスピードで加工!!

真空状態のまま殺菌している為、長期保存が出来る!!