

冷凍・冷蔵について

低温で流通される食品をチルドまたは冷凍食品といい、一般に $-5\sim+5^{\circ}\text{C}$ の温度範囲で流通されるものをチルド食品、 -18°C 以下で流通から販売されるものを冷凍食品といいます。

チルド食品は通常3日～7日以内の短期間で販売するもので、ハム、ソーセージなど畜肉加工品、切り身や刺身、乳製品などがこの方法をとっています。



冷凍食品は業務用フリーザーで急速に冷凍し内容物をそのままに保存ができますが、ボイル殺菌と合わせると菌の繁殖が抑えられるため更に長期保存が可能となります。

冷凍したまま流通する場合、フィルムも冷凍によって硬化しているので衝撃、擦れなどに注意する必要があります。硬いフィルムであると流通時にピンホールが発生しやすくなるため冷凍には十分な厚みを持ち、柔軟なフィルムを使用するのが望ましいです。



クリロン化成株式会社