|  |  |
| --- | --- |
| 技術名稱 | 無菌槽作為含顆粒液態食品殺菌背壓裝置之製程與設備整合技術 |
| 本所技術編號 | CT10801 |
| 技術現況 | 無菌桶槽常配置於純“液”態食品殺菌機與充填機之間，“僅”作為連續生產程序異常停止時之成品儲存緩衝用，屬於桶槽低壓控制程序。本技術乃利用兩組無菌桶槽以及管路並聯配置，透過高壓無菌空氣的精準調控，可滿足液體食品殺菌機高溫殺菌時避免汽化所需的高壓條件；由於管路內並無任何小於顆粒尺寸之狹細通道，能使其不受剪切應力破壞，保持顆粒尺寸完整性。 |
| 技術規格 | 機械設計可符合EHEDG 文件8指引要求，在管路末段可通蒸汽阻隔微生物入侵。1. 桶槽體積:150~600 L，耐壓力0~5 bar。
2. 表面粗糙度Ra小於0.8μm；夾角>3mm；使用不鏽鋼以及食品級墊片。
3. 桶槽經63±2℃熱水清洗5分鐘、63±2℃,1%洗劑清洗15分鐘、冷水清洗5分鐘後，可達到潔淨狀態。

4.產品接觸面可承受125℃、30分鐘以上殺菌程序而不洩漏，管末端閥組可承受105℃蒸汽屏障的微生物障蔽程序。 |
| 技術成熟度 | □量產 ■試量產 □雛形 □實驗室階段 □概念 □其他  |
| 可應用範圍 | 茶類、咖啡、果汁、乳製品、營養品 |
| 潛力預估 | 年產值一千萬元以上 |
| 合作方式 | 原則採非專屬授權，有意專屬授權之業者，可逕洽聯絡人員。 |
| 所須軟硬體設備 | 金屬鑄造、拋光、焊接 |
| 須具備之專業人才 | 機械、化工、食品加工、食品工程 |
| 聯絡人員 | 陳禹銘Tel: 05-2918904；Fax: 05-2861590；E-mail: cym@firdi.org.tw |
| 備註 | 未來若採專屬授權，依經濟部科學技術研究發展成果歸屬及運用辦法、行政院農業委員會科學技術研究發展成果歸屬及運用辦法，本所將另行對外公告專屬授權之條件及相關規範。 |