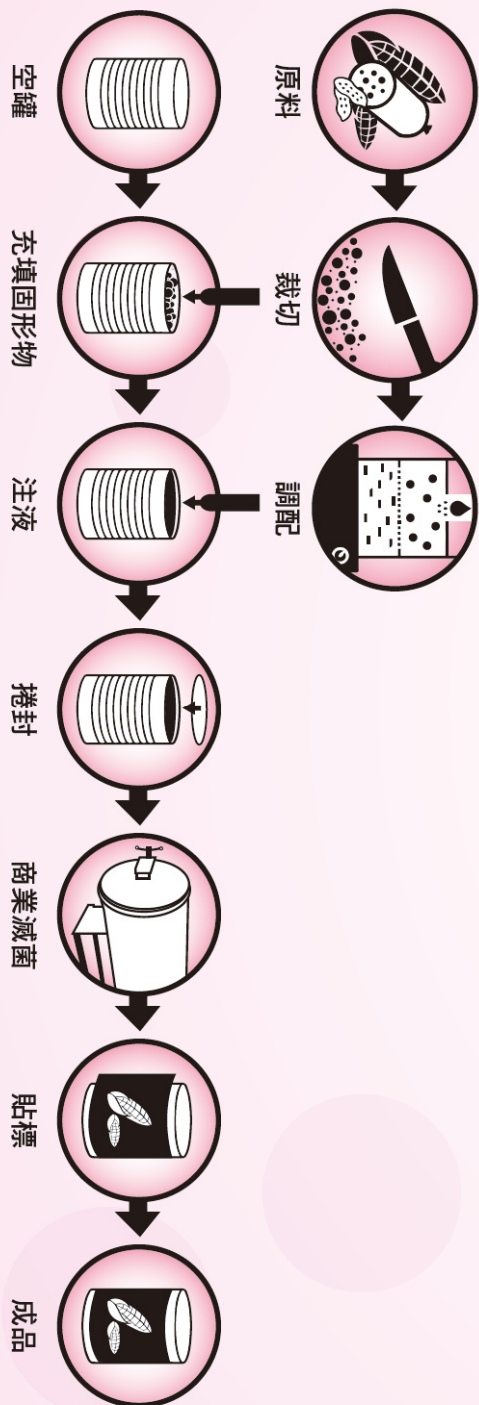




以傳統罐頭食品簡易加工製程為例



食品藥物管理署
Food and Drug Administration



財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

廣告



● 殺菌條件訂定篇 ●



設備能力先確效

熱分佈測試

殺菌設備 (如殺菌釜) , 需先進行熱分佈測試 , 以達商業滅菌之目的。

設備基本要件

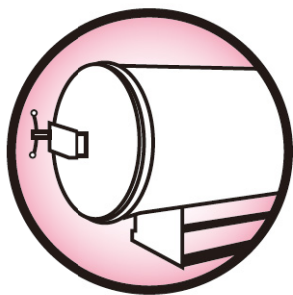
設備裝設場所、地址、殺菌釜型式、規格及其廠內編號。

殺菌重要因子

殺菌釜內籃框 (台車) 型式、數量、層數及滿釜罐數、擺放方式、包材種類/規格、殺菌溫度等 , 並依不同型式殺菌釜來設定熱分佈測試條件。

測試結果

建立昇溫條件 , 確保殺菌釜設備熱分佈均勻。



商業滅菌

殺菌條件應建立

熱穿透試驗

依據熱分佈測試報告與生產上可能發生之變異種類、程序及各種變異之組合訂定傳統罐頭食品之殺菌條件。

產品基本資料

產品名稱、包材種類/規格、裝罐、測定場所/使用殺菌設備及其合格之熱分佈測試報告等。

殺菌重要因子

產品型態、配方、內容量、產品初溫、昇溫時間/溫度、殺菌時間/溫度、品管指標 (如可溶性固形物、pH 值等) ; 而酸化罐頭食品需提出酸化劑、酸化方式、最終平衡 pH 值等。

測試結果

建立符合規範之殺菌條件 , 低酸性罐頭食品殺菌值 (F_0) 或酸化罐頭食品殺菌條件 (LSV) 。



人員訓練需合格

人員資格

製造罐頭食品之工廠 , 應置專司殺菌技術管理人員、殺菌操作人員、密封檢查人員及密封操作人員 ;

殺菌技術管理人員與低酸性金屬罐之殺菌操作、密封檢查及密封操作人員 , 應經中央衛生福利主管機關認定之機構訓練合格 , 並領有證書 ; 其餘人員 , 應有訓練證明。

專業人員	訓練課程
殺菌管理人員	罐頭食品殺菌管理技術班
殺菌操作人員	蒸汽臥式殺菌釜操作班 熱水噴霧 / 淋灑式殺菌釜操作班 殺菌釜操作班 (其他型式殺菌釜)
密封檢查人員	罐頭捲封品管班 (金屬罐頭) 罐頭密封完整品管班 (非金屬罐頭)
密封操作人員	罐頭捲封技術 -6M 封罐機 (金屬罐頭) 罐頭捲封技術 -6H 封罐機 (金屬罐頭) 罐頭密封完整品管班 (非金屬罐頭)

財團法人食品工業發展研究所為目前中央主管機關認定具有對殺菌設備及殺菌專門知識之訓練機構 , 目前開設之罐頭相關訓練課程如上表。