

食品潔淨概念—高壓加工技術篇

高壓加工技術(high pressure processing, HPP)目前已被美國食品藥物管理局認為是一種可替代巴斯德殺菌之非熱殺菌技術。過去在保存食品和飲料產品多半都是使用防腐劑或是高溫加熱殺菌技術，而新開發的高壓加工技術可以在不使用防腐劑及高溫殺菌的情況下保存食品和飲料產品，由於不使用加熱殺菌，可以保持較多食品風味和營養特性，所以越來越受歡迎。

高壓加工技術的原理，在於使用水和高壓來殺滅食品中的病原性微生物以保持食品新鮮，研究顯示高壓加工技術在特定時間與壓力組合下，可殺滅食品中的微生物細胞，但無法殺滅細菌孢子，所以目前食品以高壓殺菌保持較佳的品質與風味，但仍以冷藏儲存確保其安全性。在國外，高壓加工技術常應用於即食性肉類、果汁和飲料、嬰兒食品和果泥、莎莎醬、醬料、乳製品和海鮮產品，過去這些產品多半使用高溫殺菌或是添加防腐劑以達到滅菌和抑制細菌生長的效果，最近也開始導入高壓加工技術，減少防腐劑及高溫殺菌使用，也因為減少防腐劑的使用，而有潔淨的意涵，並可保留更多營養成分及色澤，近年國內也開始有使用高壓加工殺菌的果汁及肉品上市販售了。

1. Consumer Demand for High Pressure Processing (HPP) Products.
<https://www.hiperbaric.com/en/food-safety-clean-label-webinar/>
2. HPP milk concerns flagged as EFSA endorses high pressure processing for food products. <https://www.foodnavigator.com/Article/2022/03/11/hpp-milk-concerns-flagged-as-efsa-endorses-high-pressure-processing-for-food-products>