

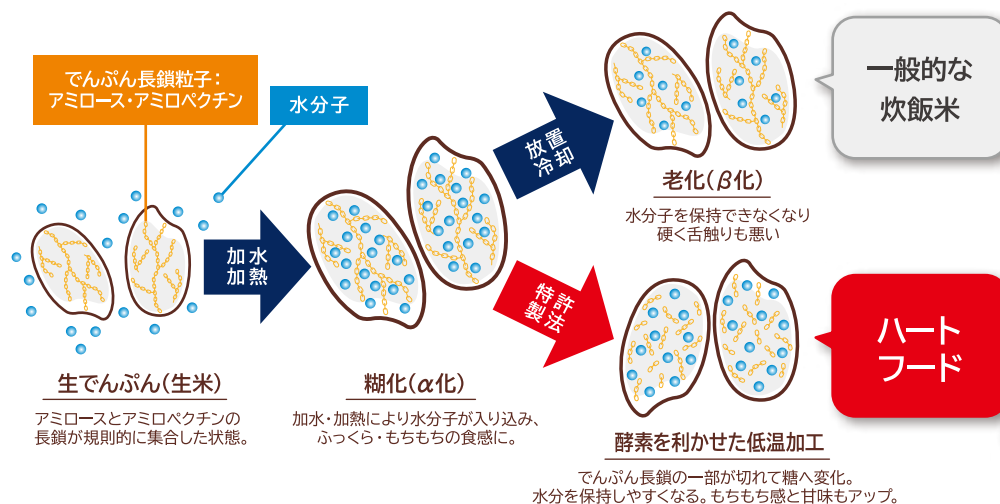
特許
登録済
REGISTERED
PATENT

特許第7520297号

安心長持ちの秘訣

①特別な酵素を利かせた低温加工

「ハートフードおにぎり」は、炊飯したごはんに特別な酵素を加えて低温加工しています。それにより、でんぷんの長い鎖の一部が切れて糖へと変わり、老化(β化)が起きにくくなります。分解された糖も水分を保持しやすいため、結果的に、酵素処理されたごはんは、時間がたっても硬くなりにくく(老化しにくく)、ごはんのもちもちとした食感を長く維持できます。さらに、一部の糖化により、ごはん本来の甘味もアップします。



これが、循環備蓄食品「ハートフードおにぎり」が時間を経ても柔らかく、封を開けたらすぐ食べられる美味しさ長持ちの秘密です。

②レトルト(加圧加熱)殺菌で安心

常温で長期保存を可能にするため、気密性と遮光性のある袋に密封し、レトルト(加圧加熱)殺菌をしています。それにより、微生物による腐敗や光による変質がありません。また、脱酸素剤も入れることで、中が無酸素状態となり、酸化による品質劣化も抑えています。



充填 & 密封
パウチ加工



加熱殺菌
レトルト加工



長期保存が
可能に!