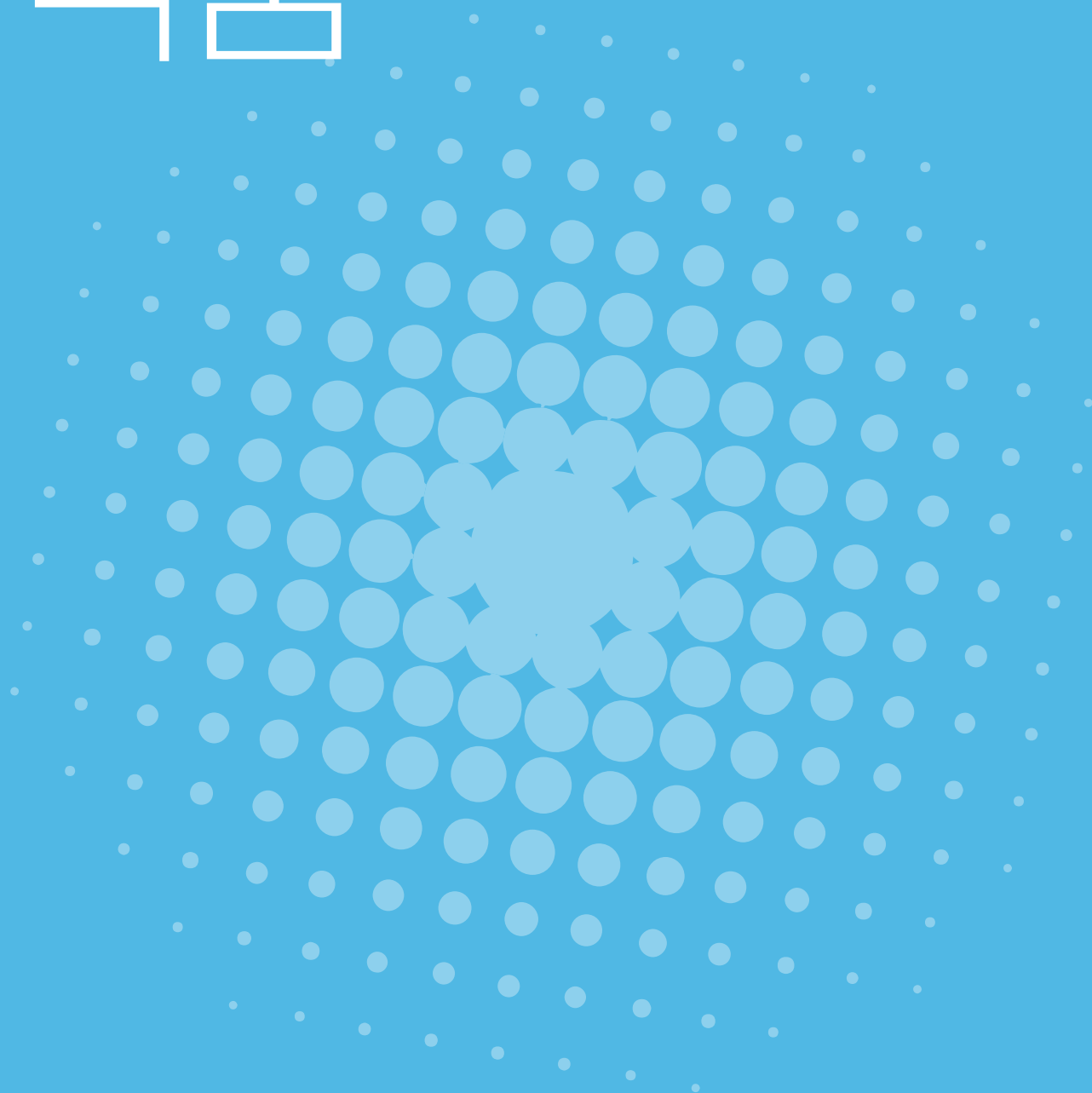


전자빔 조사 식품



제품의 품질보존에서 유통기한 연장까지 GEV는 신뢰할 수 있는 전자빔(E-Beam) 조사 서비스를 제공합니다.

1 대용량 처리

GEV의 멸균 설비(3개)는 대량의 제품을 연속 자동 공정으로 처리 합니다.

2 더 빠른 처리

전자빔 조사 공정은 단 몇 초에서 수십 초 만에 완료됩니다. 사전 예약 시 당일 처리도 가능합니다

3 다양한 적용 효과

미생물, 박테리아, 식품 매개 병원성 균 및 기타 미생물 등 광범위하게 이용되고 있습니다.

4 신뢰할 수 있는 품질 재현성

전자빔 공정은 단일 식품 포장마다 개별적으로 처리됩니다. 이를 통해 정확한 전자빔 처리가 가능하며, 조사 품질의 재현성이 보장됩니다

“미국 식품의약국(FDA)에 따르면 전자빔 조사는 다음과 같은 여러 가지 목적으로 사용될 수 있습니다.”

식품 매개 질병 예방

살모넬라균 및 대장균(E. coli)과 같이 식품 매개 질병을 일으키는 유기체를 효과적으로 제거합니다. 이 박테리아는 매년 수백만 명의 사람들을 아프게 하고 수천 명의 사람들이 병원을 찾도록 만듭니다.

보존

부패 및 분해를 일으키는 세균을 파괴하고 식품의 유통 기한을 연장합니다

곤충 통제

미국으로 수입되는 열대 과일에 들어 있는 곤충을 제거합니다. 또한 과일에 해를 끼칠 수 있는 다른 해충 방제의 필요성을 줄여줍니다.

수명 연장

싹을 틔우는 것(예: 감자)을 억제하고 과일의 숙성을 지연시켜 수명을 연장합니다.

살균

전자빔 조사는 식품을 살균하는 데 사용할 수 있으며, 냉장 보관하지 않고도 수년 동안 보관할 수 있게 됩니다. 또한 멸균 식품은 면역 체계가 심각하게 손상된 환자를 위해 병원에서 유용합니다.

※ 식품에 대한 전자빔 조사는 과일과 채소의 노화를 늦출 수는 있지만 정지시키는 것은 아니며 노화는 영양가, 맛 및 풍미를 떨어뜨릴 수 있습니다.
※ 전자빔 조사는 일부 식품의 맛을 약간 변화시킬 수 있습니다. 이러한 변화는 저온 살균법이 우유의 맛을 변화시키는 것과 같습니다.

전자빔 조사의 식품 살균 효과

식품 안전성 향상

살모넬라균 및 대장균과 같은 식인성 질병의 원인이 되는 박테리아와 바이러스를 근절하여 소비자를 보호합니다.

영양 특성의 보존

말린 식물, 허브 및 향신료의 영양 무결성을 유지하면서 유해한 미생물을 효과적으로 제거합니다.

최적화된 건강 보조 식품

E-Beam 공정을 통해 스피루리나와 같은 건강 보조 식품 및 성분의 품질을 보존하거나 향상시킵니다.

위생 소비재 & 포장

1차 포장의 전자빔 살균을 통해 최종 제품을 미생물로부터 안전하게 만듭니다.



GEV의 전자빔 살균 및 멸균 서비스 조사 식품 분야

품목	조사목적	선량(kGy)
감자, 양파, 마늘	발아억제	0.15 이하
밤	살충, 발아억제	0.25 이하
버섯(건조 포함)	살충, 속도조절	1 이하
난분	살균	5 이하
곡류(분말 포함), 두류(분말 포함)	살균, 살충	5 이하
전분	살균	5 이하
건조식육	살균	7 이하
어류분말, 폐류분말, 갑각류분말	살균	7 이하
된장분말, 고추장분말, 간장분말	살균	7 이하
건조채소류(분말 포함)	살균	7 이하
효모식품, 효소식품	살균	7 이하
조류식품	살균	7 이하
알로에분말	살균	7 이하
인삼(홍삼 포함) 제품류	살균	7 이하
조미건어포류	살균	7 이하
건조향신료 및 이들 조제품	살균	10 이하
복합조미식품	살균	10 이하
소스	살균	10 이하
침출차	살균	10 이하
분말차	살균	10 이하
특수의료용도 식품	살균	10 이하

식품 공전_3. 식품일반의 기준 및 규격_식품 별 조사처리기준



GEV에는 다양한 분야의 전문가를 보유하고 있어
고객이 필요로 하는 분야에서의 다양한 테스트,
협업에 항상 열려 있습니다.