

食品加工開発部 ～研究領域：食品科学～

◆ 主な研究課題・事業 ◆

課題1 大粒ぶどうを用いた高級セミドライ加工技術の開発

ぶどうは本県の特産果実であり、近年ドライ加工に関する相談が多くなっています。特に、大粒種のドライ加工では、果皮が褐変し硬くなる、乾きにくく、不快臭が発生することが課題です。また、競合品との差別化が望まれます。

これまで、乾燥時間を短縮する方法を見出しました。さらに、果皮食感の改善や褐変対策の処理法、柔らかな果肉食感を付与するための加工技術等を明らかにし、これら技術を組み合わせた大粒種ぶどうの高級セミドライ加工品開発に取り組んでいます。



短時間乾燥 慣行

ぶどうのセミドライ加工試験

課題2 おうとうシラップ漬における予加熱を利用した実割れ抑制技術の開発

おうとうは、本県を代表する果物であり、加工品も多く開発されています。その中で、おうとうシラップ漬製造においては、製造過程で実割れが発生することが課題となっています。

そこで、実割れを抑制し、おうとうの形状や食感を活かしたより高品質のシラップ漬を製造することを目的とし、加熱温度の制御で実割れを抑制する技術の開発に取り組んでいます。



実割れしたおうとう

課題3 米粉麺及びそば切りの製麺品質向上技術の開発

米粉麺において、製麺時や保存中に麺線が切れるという問題があり改善が求められています。一方そば切りにおいては、結着性や風味のさらなる向上のために、当部で開発した水挽き製粉技術のそばへの適用が考えられます。

そこで、米粉麺においては製麺条件等と麺品質、そば切りにおいては異なる品種や製粉方法による澱粉特性などの違いと麺品質の関係を評価し、製麺品質向上技術の開発を目指します。



麺線が切れた様子

事業 食品加工技術相談と商品開発支援

<食品加工技術相談>

平成26年度から農業総合研究センター、工業技術センター、各総合支庁農業技術普及課等の職員からなる「食品加工支援チーム」を組織し、加工技術、包装形態、商品企画などへの相談に対応する「食品加工技術相談窓口」を設置しています。

<食品加工支援ラボでの商品開発支援>

県内の農業者や食品製造業者による県産農産物を使った加工食品の商品開発の取組を支援する施設として、平成30年に「食品加工支援ラボ」を整備しました。様々な加工品に対応する機械器具を揃え、商品開発のための試作支援を行っています。また、利用者自らが、保健所の食品営業の許可を取得すれば、開発した試作品を試験販売することも可能です。さらに、パッケージデザイン等食品加工支援チームでは解決できない専門的な分野については、専門家を要請し課題解決を支援しています。



熱水貯湯式レトルト殺菌機を使っでの試作



専門家による個別相談

<研修会の実施>

当研究部で開発された加工技術の移転やHACCPに沿った衛生管理等タイムリーな技術情報を提供するため、年間10回程度の研修会を行っています。



「食品加工支援ラボ」での講義



おうとうセミドライ技術研修



カットフルーツ商品化技術研修



アップルパイ作り



ドラムドライヤーを使った野菜乾燥



おうとうを使ったジェラート作り