加工・流通

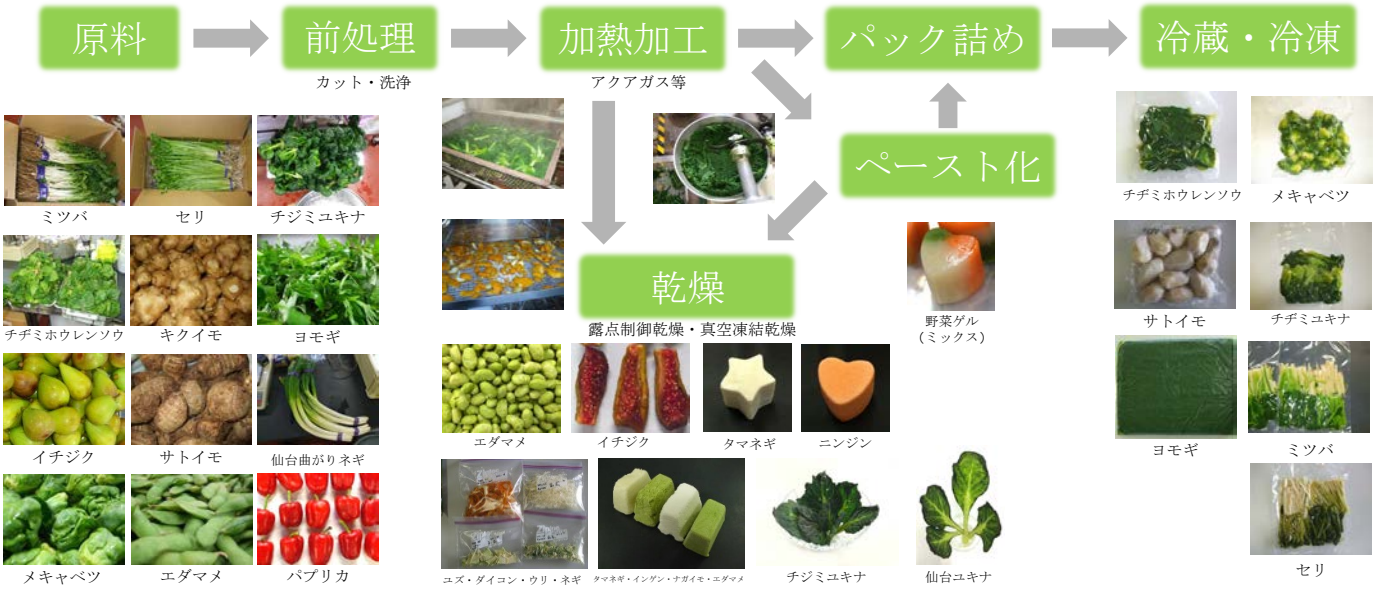
特許第4336244号
特許第4900779号
特許第4997566号
特許第5051682号
特許第5360454号
特許第5540209号
特許第5704493号

被災地における農産物加工
― アクアガス等による農産物加工の実証 ―

課題の趣旨

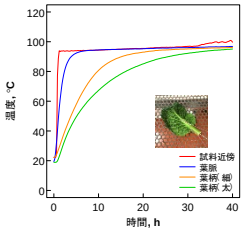
被災地域において、地域農産物を利用した高品質な農産加工品を生み出すために、様々な一次処理技術（冷凍、加熱、乾燥）について、対象農産物への適応性を確認・絞り込みを行い、宮城県産業技術総合センターや宮城県内企業と連携して、実用化に向けた条件最適化などの実証研究を行っています。

加工品調製の流れ

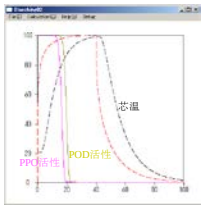


乾燥チヂミユキナ製造プロセスの検討

ブランチング条件の検討



温度変化の実測例

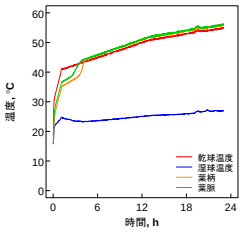


ブランチングシミュレータによる解析例

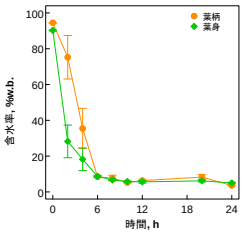
乾燥条件の検討

露点制御乾燥条件の例

ステップ	1	2	3
乾球温度, ℃	40.0	50.0	55.0
湿球温度, ℃	35.0	36.8	37.5
露点温度, ℃	33.9	33.9	33.9
時間, h:m	1:00	12:00	12:00



乾燥中の試料温度



乾燥中の試料含水率

農研機構
食品研究部門
〒305-8642 茨城県つくば市観音台2-1-12

代表研究者： 五月女 格
所　　属： 食品加工流通研究領域
食品製造工学ユニット
問合わせ先： 029-838-8029