

# マイクロ波減圧技術を利用した青果物の乾燥法

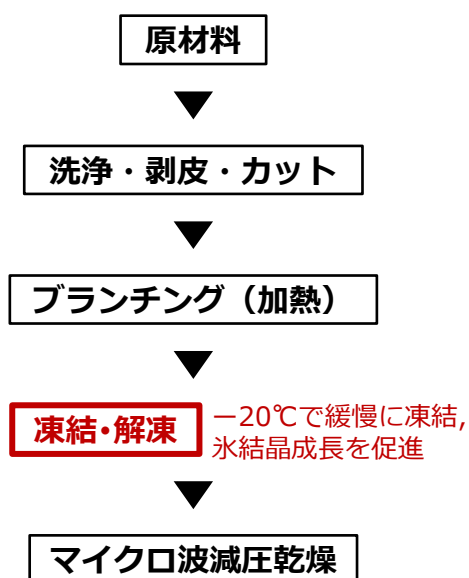
## － 予備凍結による試料収縮の抑止 －

### 成果の特徴

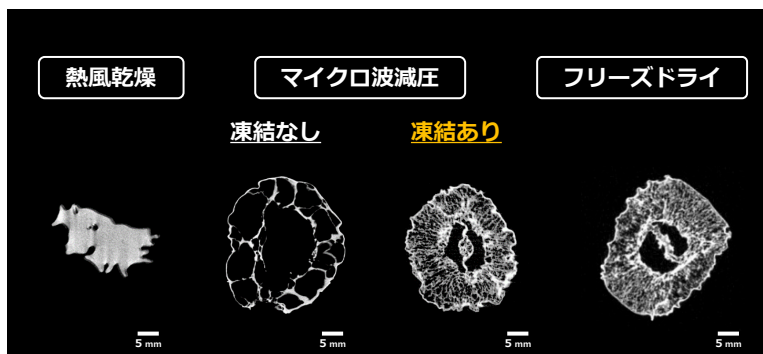
- 青果物のマイクロ波減圧乾燥における予備凍結の効果を検証しました。
- 予備凍結試料では試料内部が多孔質化し乾燥中の試料収縮を抑止することが可能です。

### 成果の内容

※ 提案する乾燥青果物の製造プロセス



乾燥後のマスカットの外観比較



### 成果の活用

本成果は様々な青果物へ応用することができます。従来乾燥と比べ製造効率を向上させることが可能であり、フリーズドライの代替法としての利用が期待できます。

### 参考

- Ando, Y. et al. (2019) *Journal of Food Engineering*, **244**, 170–177.  
 Ando, Y. et al. (2019) *LWT*, 100, 294–299.