

予備凍結とマイクロ波減圧乾燥を組み合わせせた 青果物加工技術標準作業手順書（SOP）

成果の特徴

- 青果物の乾燥加工における、①処理時間の短縮、②材料の収縮・変形の抑止、③食感の改善を目的とした、「凍結-マイクロ波減圧乾燥法」の具体的な手順をまとめた標準作業手順書（SOP）を作成しました。

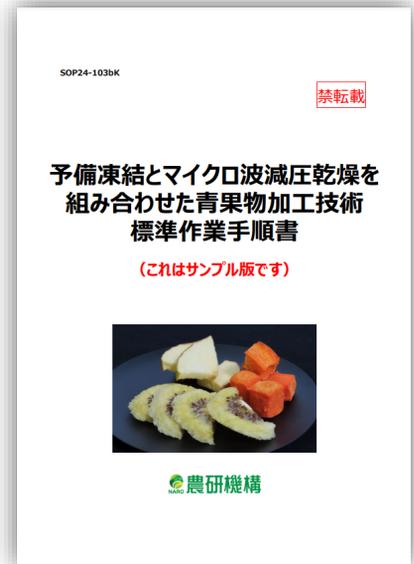
成果の内容

【凍結-マイクロ波減圧乾燥のプロセス】



【SOPの概要】

- 「凍結-マイクロ波減圧乾燥」は市販のマイクロ波減圧乾燥装置を用いた乾燥の前処理として、予備凍結を行う食品の乾燥プロセスを指します。
- 本書には青果物材料の前処理、予備凍結の方法、乾燥時のマイクロ波出力や圧力、温度制御乾燥を行う際の条件設定について詳細が記載されています。
- 実際にリンゴやキウイフルーツといった青果物材料の乾燥に適用した際に得られる効果と従来乾燥法との比較について例示しています。



想定される用途・連携希望先

本技術の普及対象は、農産物の加工に取り組む農業生産者やJA、中小規模の食品製造事業者を想定しています。

参考

「予備凍結とマイクロ波減圧乾燥を組み合わせせた青果物加工技術標準作業手順書」 SOP24-103bK

URL : <https://sop.naro.go.jp/document/detail/129>

