

高品質な国産ニンニク周年供給のための収穫後処理技術

ニンニクの周年供給は貯蔵したりん茎を計画的に出荷することで行われます。最近の研究から、ニンニクの品質には収穫後の乾燥、貯蔵などの条件が大きく影響することがわかってきました。本セミナーでは、青森県におけるニンニクの周年出荷の現状を紹介するとともに、品質保持のための収穫後処理技術について研究成果を紹介します。

平成23年12月16日(金) 13:00~17:00

会場: 青森市文化会館 中会議室(4F)

〒030-0812 青森市堤町1丁目4番1号 TEL: 017-773-7300

会場へのアクセス情報 http://www.actv.ne.jp/~aobunspo/01_kaikan/kaikan_intro2.htm



■プログラム

(1) 生産現場からの提言

「ニンニク」産地における生産・流通の対応と課題
周年出荷に挑戦・・・！ しかし、その課題も多し

斗澤 康広(十和田おいらせ農協)

(2) 研究報告

- ・品質保持に最適な長期貯蔵条件および乾燥法の開発
- ・テンパリング乾燥の実用性の検証
- ・MRIによるくぼみ症発生の非破壊検出
- ・組織学的手法によるくぼみ症の発生機構の解明
- ・出庫後の発根・萌芽を抑制する高温処理法の開発

山崎 博子(東北農研)

庭田 英子(青森産技セ野菜研)

石田 信昭(石川県立大)

上町 達也(滋賀県立大)

山崎 博子(東北農研)

(3) 総合討論

●参加費：無料

●参加申込み方法

申込書を東北農研ホームページ(<http://tohoku.naro.affrc.go.jp/>「イベント/セミナー」)からダウンロードし、必要事項を記入の上、下記の申込先に電子メールまたはファックスでお申し込み下さい。

申込み期限: 12月2日(金)

●申込み・お問合せ先

青森県
以外の方

農研機構 東北農業研究センター 畑作園芸領域 ニンニクセミナー事務局

TEL: 019-641-9246 FAX: 019-641-6315

E-mail: ninniku-seminar2011@ml.affrc.go.jp

青森県
の方

青森県産業技術センター 野菜研究所 ニンニクセミナー事務局

TEL: 0176-53-7171 FAX: 0176-53-8934

E-mail: ninniku-seminar2011@aomori-itc.or.jp

