

農産物熱風乾燥加工技術の開発

研究のねらい

県産農産物の有利販売・知名度向上のためには、生産物の出回らない時期も活用できる加工品が有効です。果実などではジャム等に利用されてきましたが、差別化が難しいため新たな活用方法が望まれていました。

そこで、一般の生産者や農産加工所でも導入できる機器で可能な熱風乾燥加工技術の開発を行いました。

技術の特徴

1 使用する乾燥機について

熱風乾燥加工は、市販されている安価で性能が良い電気式乾燥機を用います。一般の生産者や農産加工所にも導入可能です(写真1)。条件を整えれば果実や野菜全般に適応可能であり、バリエーションを広げることにも期待できます(写真2)。



写真1 電気式乾燥機

2 熱風乾燥加工品について

表紙の‘ドライやよいひめ’をはじめ、トマトやニガウリなど開発しています。なお、品種などによって熱風加工品の向き不向きがあります(表1)。また、乾燥加工品の官能評価が多少劣っても、二次加工すると評価が上がる場合もあります(表2)。

3 技術利用上の注意点

熱風乾燥加工品は吸湿しやすいので、乾燥剤や防湿袋を併用する必要があります。

今後の取り組み

農産物を用いたより特徴のある熱風乾燥加工品の開発に取り組んでいきます。

(執筆者：農産加工係)



写真2 熱風乾燥加工トマト

表1 イチゴ乾燥加工品の官能評価※

品種	色	形	食感	香り	味	総合評価
イチゴA	1.1	0.8	0.4	1.2	0.9	0.9
イチゴB	0.4	0.6	0.3	0.7	0.7	0.5

表2 トマト乾燥加工品の官能評価※

処理方法	色	形	食感	香り	味	総合評価
未加工	0.2	-0.4	-0.9	0.1	0.5	-0.1
乾燥品に汁づけ	0.5	-0.1	0.5	0.3	0.8	0.4

※表1・表2 官能評価について5段階で評価 悪い(-2)～普通(0)～良い(2)