

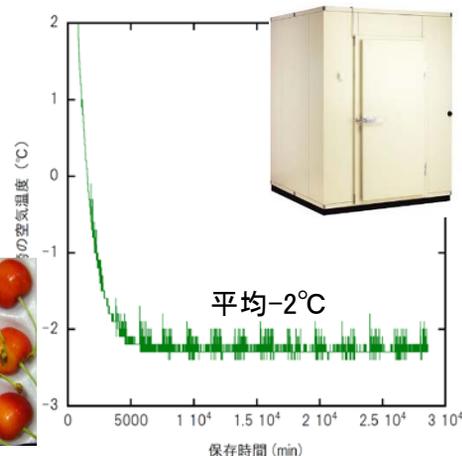
イチゴの新たな鮮度保持技術・乾燥技術

①過冷却によるイチゴの鮮度保持

品質そのままに、長期間の鮮度保持が可能になりました

技術の概要

- ・専用容器にイチゴを入れてプレハブ冷蔵庫で保存。
(特殊な機器は不要です)
- ・1ヶ月程度、鮮度を保持します。



期待される効果

- ・イチゴの他にも様々な青果物の保存や出荷調整に利用できます。

②まるごとイチゴ乾燥品

外側がカリッとしたまるごと乾燥品ができました

技術の概要

- ・マイクロ波減圧乾燥機により、外側がカリッとし、青臭さのないイチゴ乾燥品を製造できます。

期待される効果

- ・既存のフリーズドライによる乾燥品とは異なる食感・風味の乾燥品を製造できます(製造委託承り中)



まるごといちご乾燥品



マイクロ波減圧乾燥機

【お問い合わせ先】

- ①宮城大学食産業学部 君塚 TEL022-245-1641
- ②(株)はつらつ 山内・小林 TEL022-215-4891

当該技術は農林水産省委託事業「食料生産地域再生のための先端技術展開事業」の成果です。