

機械乾燥と自然乾燥を組合せたあんぽ柿加工

技術の概要

原子力災害からの産地復興と再生

自然乾燥と遜色なく仕上がり、加工日数を慣行の約1/3に短縮したあんぽ柿の加工方法



慣行の加工法

- 加工開始は11月中旬から
- 自然乾燥で40日以上かけて加工



新たな加工法

- 加工開始は11月中旬から
- 機械乾燥と自然乾燥を組合わせ、2週間で加工

【加工工程と目標乾燥歩留()内数字】



注:②初期乾燥は30°C・24時間 ④仕上乾燥は30°C・48時間とする。

期待される効果



製品歩留の向上と品質の安定

- 乾燥中のカビ発生低減
- 包装後の戻り（ドリップ）の発生低減

年内出荷率の増加と所得の向上

- 高値が期待できる年内出荷及び贈答需要対応で販売単価向上



【お問い合わせ先】 果樹園の早期成園化を可能とする実証研究コンソーシアム

研究担当機関 福島県農業総合センター

生産環境部 流通加工科 (TEL 024-958-1719)

<http://www4.pref.fukushima.jp/nougyou-centre/>

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。