



プレスリリース

AITC Press release 2019.7.8

商品化技術研修を開催します 「桃のドライフルーツ加工について」

農産物加工研究所

地方独立行政法人 青森県産業技術センター

★組織名称の表記についてのお願い

地方独立行政法人青森県産業技術センターは県庁の組織ではありません。

地方独立行政法人青森県産業技術センターの名称を省略して表記する場合は、地方独立行政法人であることが明確に分かるよう、「(地独)青森県産業技術センター」又は、当センターの略称「青森産技」をお使いくださるようお願いいたします。

また各研究所の表記につきましても、「県〇〇研究所」ではなく、「(地独)青森県産業技術センター〇〇研究所」、又は「青森産技〇〇研究所」と表記してくださるようお願いいたします。

商品化技術研修を開催します 「桃のドライフルーツ加工について」



●研修の趣旨

農産物加工研究所では、農産物の加工・流通技術の習得や加工振興を図るため、(1)農産加工研修、(2)商品化技術研修、(3)現地施設研修を開催しています。

●商品化技術研修とは...

研究所等の施設を活用し、売れる加工品開発のための新技術(食品加工研究成果等)を習得することを目的とします。

対象:食品企業・農産加工グループ等の加工実務者・指導者・管理者

●商品化技術研修

「桃のドライフルーツ加工について」

日 時： 令和元年8月8日(木) 13:00~15:00

場 所： 地方独立行政法人 青森県産業技術センター
農産物加工研究所
(六戸町大字犬落瀬字柳沢91)

講 師： 農産物加工研究所 加工技術部長 清野 貴将

参集(対象) 範囲：食品企業、農産加工グループ、農業団体、
市町村、県関係機関等

担 当： 農産物加工研究所 加工技術部
清野、佐々木、山田

電話番号：0176-53-1315

「桃のドライフルーツ加工について」

近年、青森県内では桃の栽培が増加傾向にあり、加工食品開発に関する相談が寄せられています。

そこで、従来よりも糖類のロスを軽減できる乾燥製品の製造方法を開発したので、

「桃のドライフルーツ加工」についての講義・実習を実施することにしました。



製造方法の特徴



- 水を加えず、桃の水分のみで調理するので、味や香りが流れでません。
- 少量ずつ包装すると、使う分だけ封を開けるのでロスを少なくすることができます。
- 一般的な工程では捨てられる糖液を漬け込み液として利用するため、糖類のロスを軽減できます。



ドライフルーツは、長期保存可能な加工食品で各種加工品の素材としても利用できます。本技術は、桃以外の果実類にも応用できる可能性があります。



取材依頼先の詳細

- 所在地 : 上北郡六戸町大字犬落瀬字柳沢 9 1
- 連絡先 : 農産物加工研究所 (0176-53-1315)
- 担当者 : 加工技術部 清野、佐々木、山田

