

◎**主な研究成果**

◆**新規商品開発や既存商品の品質向上**

【目的】現地での種々の問題を試作等により支援して解決する。
 【結果】令和元年度は13品目、令和2年度は12品目が商品化された。
 【今後】現地でのニーズに応じた新商品開発等の技術支援を行う。



◆**地サイダー開発の技術支援**

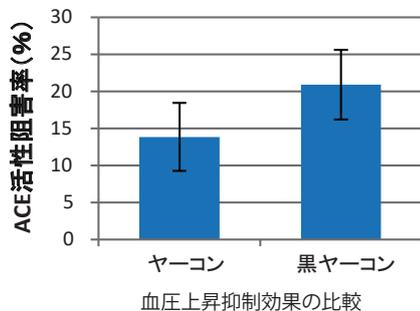
【目的】地サイダー加工における種々の問題を試作等により支援。
 【結果】着色料の安定性を明らかにし、地サイダーが商品化された。
 【今後】現地でのニーズに応じた新商品開発等の技術支援を行う。



商品化された地サイダー

◆**加温処理による新規加工食品の開発**

【目的】黒ニンニクの製造技術を他の素材に応用し、新たな加工食品を開発する。
 【結果】ヤーコンを原料に血圧上昇抑制効果を高めた製品を開発した。
 【今後】様々な県産農林産物に対し同技術の応用試験を行い、新たな食品開発を目指す。



試作した黒ヤーコン

◎**研修会・食品加工ドクター制度について**

農産物加工研究所では、農産加工研修及び商品化技術研修を年に2回ずつ開催しています。
 また、平成26年度から「食品加工ドクター制度」がスタートしました。この制度では、加工業者等から要請のあった課題解決のための技術支援、試作品開発、指導、助言を行います。
 その他、加工相談及び技術相談等、随時受付しておりますので、お気軽に御相談ください。



農産加工研修会



商品化技術研修



当所での加工実習