



青森産技

あおもりの未来
技術でサポート

プレスリリース

AITC Press release 2020.7.3

商品化技術研修開催 「にんにくのシート加工について」

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申し上げます。

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 「にんにくのシート加工について」



●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「にんにくのシート加工について」

日時： 令和2年8月6日(木) 13:30~15:30

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： 農産物加工研究所職員

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、小倉

電話番号：0176-53-1315



「にんにくのシート加工について」

青森県で盛んに栽培されているにんにくについて、加工食品開発に関する相談が寄せられています。

そこで、長期保存が可能な乾燥製品の製造方法を開発したので、「にんにくのシート加工」についての講義・実習を実施することになりました。

製造方法の特徴



- にんにくをペースト化して成型するため、傷物など青果として規格外で廃棄対象となるものを使用することができます。
- 乾燥させるため、長期保存ができます。



にんにくシートは、そのまま食べることができるほか、サラダ用のトッピングや調理時の調味料としてお使いいただけます。



にんにくのシートは、調合する原料を変えることで様々な味のシートを作ることができます。基本の作り方を学んで、チャレンジしてみませんか？



