

平成 1 0 年度試験研究成果

区分	指導	題名	主な加工品の製造技術
〔要約〕 特徴ある農産物加工品を試作開発するために必要となる主な加工品（ジュース類、ジャム類、漬物類、乾燥品類、缶詰類等）の製造技術等についてとりまとめた。			
キーワード	主要加工品	製造技術	生産環境部保鮮流通技術研究室

1 背景とねらい

中山間地域等において地域活性化を図るための一方策として農産物加工品開発の必要性が注目されている。これにともない、特徴ある農産物加工品の製造技術の体系化が必要とされていた。このため、主な加工品についてオリジナル技術の開発を進めるとともにその製造技術等を体系化し、マニュアルとしてとりまとめた。

2 技術の内容

(1) 次の加工品の製造技術について本県のオリジナルな部分がわかるようにポイントをとりまとめた。

- 1) ジュース類（リンゴ、ブドウ、トマト、ニンジン、ブルーベリー）
- 2) ジャム類（リンゴ、イチゴ、ブルーベリー）
- 3) 漬物類（キュウリ2次加工、浅漬け、低温漬物）
- 4) 乾燥品類（米、加熱チャ、イタマメ）
- 5) 缶詰類（里芋汁、ゆり根）
- 6) その他（乳酸菌飲料、パックイタマメ）

(2) これらの加工品の製造技術については、利用しやすいように冊子にとりまとめた。

3 指導上の留意事項

(1) 上記技術は加工工房に設置してある機械設備を基本に作成したものであり、活用にあたっては、それぞれの設備により読み替えること。

4 技術の適応地帯

県下全域

5 当該事項に係る試験研究課題

[保鮮流通2] - 1 - 農産物高度利用のための加工技術の確立

6 参考文献・資料

- | | |
|-------------------------|-----------|
| (1) 農産物加工指導センター業務報告書 | 1985～1988 |
| (2) 岩手県園芸試験場環境部試験成績書 | 1989～1996 |
| (3) 生産環境部保鮮流通技術研究室試験成績書 | 1997 |

7 試験成績の概要（具体的なデータ）

表1 主な加工品製造技術（オリジナル部分）

分類	加工品名	技術のオリジナル部分
ジュース類	リンゴジュース	低コスト原料清浄化法、無添加褐変防止法、皮の色素抽出法、風味向上法、機能性成分添加法
	ブドウジュース	搾汁前処理法（ペクチン分解酵素比較）
	トマトジュース	オリ沈殿防止法
	ニンジンジュース	オリ沈殿防止法
	ブルーベリージュース	搾汁前処理法（ペクチン分解酵素比較）
ジャム類	リンゴジャム	色調保持法
	イチゴジャム	色調保持法
	ブルーベリージャム	未熟果混入法
漬物類	きゅうりの2次加工	ブルームレスきゅうり活用法
	浅漬け	真空調味法（即席包装浅漬け、古漬け風浅漬け）
	低温漬物	緑色保持法
乾燥品類	米粉	化超微粉碎法
	カボチャパウダー	生即乾燥法
	エダマメパウダー	莢込み製粉法
缶詰類	里芋汁缶詰	里芋軟化防止法
	ゆり根缶詰	ゆり根軟化防止法
その他	乳酸菌飲料	米の乳酸発酵飲料製造法
	パックエダマメ	真空包装加熱後氷温貯蔵法