

乾燥農産物研究会開催要領

1 趣 旨

山形県は、全国トップのさくらんぼ、西洋なし、全国有数のりんご、ぶどう、えだまめ、すいかなど果実や野菜の産地です。これらは青果物としての販売が主体ですが、加工による高付加価値化、6次産業化の推進が求められるなか、乾燥技術は手軽な加工法として農産物の乾燥加工での利用拡大が期待されております。しかし、農産物の種類や実際の加工場面での最適な乾燥方法がわからない、乾燥方法によっては多大なコストが必要となる、食感や風味がなくなるなど困難な課題が多い現状にあります。そのようななか、近年、素材の風味や栄養をそのまま保持可能な乾燥技術や新型乾燥装置が開発されるなど乾燥加工技術が注目されています。

本研究会は、これらの最新の乾燥技術等に関する研究情報の提供と意見交換の場として、県内の農産加工者や食品製造企業及びその志向者、関係機関・団体等を対象に、乾燥技術を活用した県産農産物の加工品開発の一助となることを目的に開催するものです。

2 開催内容

(1) 日時 平成28年2月5日(金) 午後1時30分から午後3時30分まで

(2) 場所 山形県農業総合研究センター(大会議室)
(住所: 山形市みのりが丘 6060-27)

(3) 内容

① 講演 「常温除湿乾燥技術について」
山形大学理工学研究科 鹿野一郎准教授

③ 事例紹介
① 常温除湿乾燥技術を利用した商品開発の取組み
② 農業総合研究センターでの乾燥研究の取組み

② 試食・展示 常温除湿乾燥技術による商品(菓子)の試食、加工品の展示

④ 意見交換

(4) 参集者

農産加工実践者・食品製造企業および志向者、食品関係機関・団体、行政関係等
約40名

問い合わせ

山形県農業総合研究センター食品加工開発部

部 長 菊地栄一

主任専門研究員 石山新治

TEL 023-647-3533

FAX 023-647-3525