



スイーツ製造に威力発揮！ 加工機器を活用した真空調理・低温調理のご紹介

「真空包装器」・「急速凍結機」・「スチームコンベクションオーブン」を活用することで、食感や風味が特徴的な**真空調理**や**低温調理**を行うことが可能です。今回は、両調理法を活用した**水なすのコンポート製造例**をご紹介します。

① カットした水なすと糖液を耐熱性の袋に入れる。

② **真空包装器**で真空包装する。

真空包装を行うことで、糖液が水なすの内部に入る

③ **スチームコンベクションオーブン** (第35号参照)でスチーム加熱 (80℃) する。

80℃の低温調理なので、水なすの皮の色がきれいに残る

④ 加熱後すぐに品温が3℃付近になるまで**急速凍結機** (第34号参照)で冷却する。

▶**水なすコンポート (要冷蔵品) の完成!!**
鍋で作るよりもシャキッとした食感が特徴



貴社もいろいろな食材でスイーツの開発をしてみませんか？

食品に関する技術支援制度

☑ 環農水研では、府内の食品関連事業者・農林漁業者の皆様が自社製品を開発・改良する際にご使用いただける、多様な加工機器や分析機器をご用意し、食品の試作や保存性調査、成分変化の分析データ収集等にご活用いただいています。

詳細は、環農水研ホームページをご覧ください。お問合せは **食品グループ (072-979-7063)** まで。

<技術支援制度詳細>

<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/nourin/shien/openlabo/>

環境農林水産総合研究所 技術支援制度

検索