



未利用農産物を活用しませんか？ 枝豆粉末加工の事例

規格外の野菜や果物等のこれまで使われていなかった農産物を活用した加工品の開発をおおさか環農水研は支援しています。今回は、規格外の枝豆を粉末加工した事例をご紹介します。

梅雨から夏にかけて旬を迎える「八尾枝豆」をテーマとした共同研究の成果を紹介します。

一粒莢等の規格外の枝豆を茹でて莢から出し、食品用乾燥機で乾燥後に、ハイスピードミルで粉末加工しました。

乾燥時の前処理や乾燥温度／時間等の条件を検討したり、出来上がった粉末の保存性を確認したりして、枝豆の緑色が鮮やかで、風味が損なわれていない粉末に仕上がりました。

おかきの味付けに使うシーズニング等に活用される予定です。



茹でて莢から出した枝豆



乾燥後の枝豆



粉末加工後の枝豆



食品用乾燥機



ハイスピードミル

・環農水研の加工機器や分析機器を用いた試作や試験研究などをご依頼いただけます。

詳細は、右記の環農水研ホームページをご覧ください。

・お問合せは、
食と農の研究部 **食品グループ** (072-979-7063) まで。

<技術支援制度詳細>

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



環境農林水産総合研究所 技術支援制度

検索