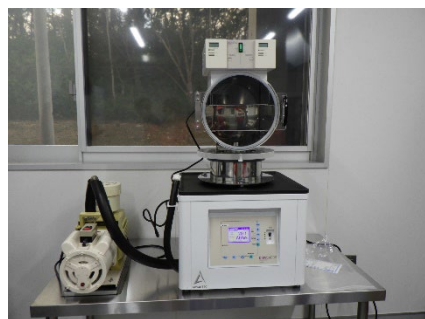


フリーズドライ食品の試作に使う 真空凍結乾燥機が新しくなりました

令和6年度に、フリーズドライ食品の試作に使う真空凍結乾燥機を更新しました。新しい機器は、より高い真空度に達することで、乾燥効率が向上しています。

是非、ご利用ください。

更新した真空凍結乾燥機 →



以下のような商品を開発中です。（令和7年度テーマ設定型共同研究事業の採択課題）

フリーズドライした水なすを
活用した新規浅漬けの開発



連携先の水なす漬けのイメージ

フリーズドライしたぶどう果粒の商品開発



連携先のぶどう果実のイメージ

フリーズドライ技術を利用した野菜の
お茶漬け・ふりかけシリーズの開発



共同研究先の学生との連携のイメージ

大阪産（もん）野菜を使ったキムチ味
のスナック菓子



連携先の野菜キムチのイメージ

- ・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

