

県産農産物を用いた加工品の品質向上と開発（H29～31）

背景・目的

- ・農産物は本県の重要な地域資源であり、「やまなしブランド」の価値や魅力の素
- ・センターには農産物加工業者（特に6次産業化事業者等の新規参入者）から多くの相談が寄せられている

賞味期限は、どうやって決めたら良いのだろうか？

ブドウ加工品に出る酒石は予防できないのかな・・・

新しい農産加工品を商品化したいけど、ノウハウがないなあ

製品の殺菌がしっかりとできているか心配だ



基礎的な衛生管理への支援、農産加工品の品質向上や充実への要望に応える。

研究内容

①県産農産加工品の賞味期限設定に関する研究

- ・食品劣化の指標となる理化学試験項目を見いだし、賞味期限設定の根拠とする

②ブドウ加工品における酒石の低減化に関する検討

- ・ブドウ品種による酒石析出量の違いを調査
- ・糖添加、急速冷凍などによる酒石析出抑制手法を検討

③新たな加工品の開発

- ・県産大豆を使用したチーズ様食品の開発
- ・センターオリジナル麴を利用した果実発酵飲料の開発

期待される効果

- ・安全、安心な農産加工品の製造、流通への寄与



- ・既存の農産物加工品の品質向上と新規加工品の提案による「やまなしブランド」の価値向上

