

## 平成30年度 試験研究・開発課題一覧

### 1 農産物の付加価値を高める加工技術の研究・開発

#### (1) 機能性成分等を生かした一次加工技術の研究・開発

- ① 過熱水蒸気による前処理・乾燥技術

#### (2) 機能性成分等を生かした高次加工技術の研究・開発

- ② 過熱水蒸気によるでん粉の湿熱処理技術

#### (3) 農産物の組み合わせにより機能性等を強化する高次加工技術の研究・開発

- ③ 真空フライ等による特産農産物を生かした加工技術
- ④ 真空凍結乾燥による特産農産物を生かした加工技術
- ⑤ サツマイモを主原料とした加工技術
- ⑥ サツマイモでん粉の食品利用技術

### 2 農産物の付加価値を高める新たな高品質殺菌技術の研究・開発

#### (1) 品質劣化が速い生・総菜用カット野菜等の鮮度保持技術の研究・開発

- ① カット野菜・浅漬け等の品質保持技術

#### (2) 素材の特性を生かした高品質加工技術の研究・開発

- ② 高圧処理による高品質殺菌効果
- ③ 高圧処理による青果物の機能性向上

#### (3) 加工特性に応じた野菜等の迅速分析体制の確立

- ④ 糖度等の非破壊による迅速分析
- ⑤ 黒米酢の発酵過程に伴う内容成分変化の把握

### 3 農産物の付加価値を高める流通貯蔵技術の研究・開発

#### (1) 青果物、加工用野菜等の品質を長期間保持する技術の研究・開発

- ① 加工原料野菜等の長期貯蔵技術
- ② ガス環境制御等による鮮度保持期間延長技術
- ③ 県産果実等の長距離輸送のための包装形態等の確立