



真空フライヤーを用いた食品加工



～農産物の高付加価値化に真空を生かす～

背景と目的

- 県内農産物の消費拡大のため、新たな加工技術の開発が要望されている。
- 遠方の消費地へ農産物を輸送するためには、輸送コストの低減と日持ち性向上が必要であり、その対策の一つとして、乾燥は重要な技術となっている。
- 一方、1990年代に品質保持効果が高い技術として真空フライ技術が国内に導入されたが、この技術の県内農産物の応用は進んでいない。
- そこで、本研究では、これらを解決するため、真空フライの県内農産物への応用について検討した。

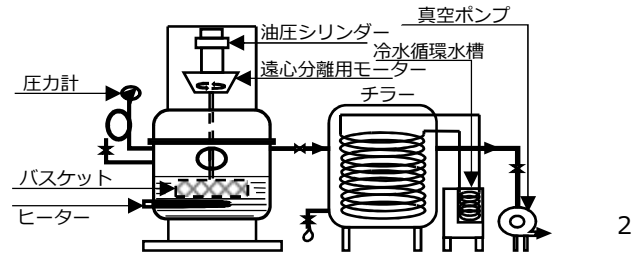
1

真空フライの特徴及び装置の概要

【特徴】

1～10 k Paの真空度、100℃程度の油温で乾燥するため、他の乾燥法に比べ著しく早い！

【装置の概要】



2

一般的な真空フライ製品の製造工程

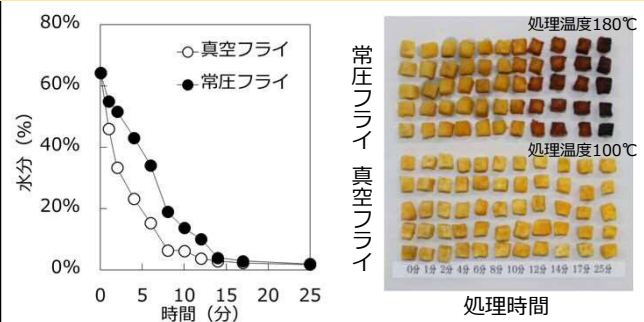
原料

- 裁断
(ブランチング等)
- 凍結
- 真空フライ
- 脱油
- 包装
- 製品



3

真空フライした加工品の特徴



- 水分除去が迅速・効率的！
- 色がきれい！
- 食感が軽い！

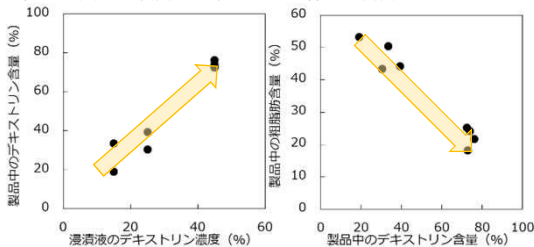


4

研究事例 製品油分低減の検討

課題 水分の多い品目では、真空フライ製品の油分が60%を超える。企業から油分低減の要望あり。

方法 油調前に異なる濃度のデキストリン溶液に浸漬したら？



デキストリン浸漬による製品中の油分低減

- 原料を予めデキストリン溶液に浸漬することにより、油分低減効果を確認！
- 歩留まりも向上！

5

製品開発及び技術普及

企画・支援部門による販路拡大の支援、企業向けセミナーの開催



施設を利用し、試作を重ねて販売されている商品



(バレイショ) (野菜・果物) (桜島ダイコン) (サツマイモ)

かごしま
明治維新博

150th Anniversary

鹿児島県大隅加工技術研究センター
〒893-1601
鹿屋市串良町細山田4938

代表研究者： 嶋田 義一, 下園 英俊
問合せ先： 0994-31-0311 (代表)
kagiken@pref.kagoshima.lg.jp

