

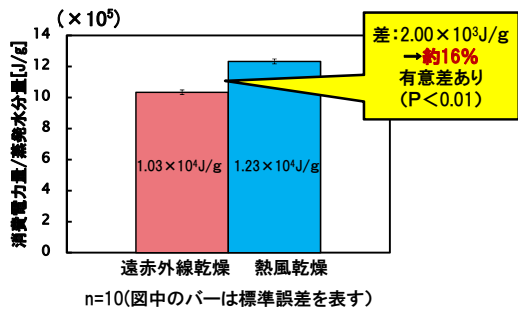
シーズ名	遠赤外線乾燥による規格外野菜の有効活用	分類：10
所属 / 職 / 氏名	農学部農学生命課程 / 准教授 / 折笠貴寛	
キーワード	遠赤外線、乾燥、規格外野菜	

どんな技術？

一言アピール

遠赤外線を用いることで、消費エネルギーを抑えつつ、色素や栄養素の劣化を抑えた青果物の乾燥が可能です。

- ①既存の方法と比較して、消費エネルギーが2割程度削減できます。
- ②ビタミンCなどの機能性成分の保持効果があります。
- ③乾燥過程における色調の劣化を防止できます。

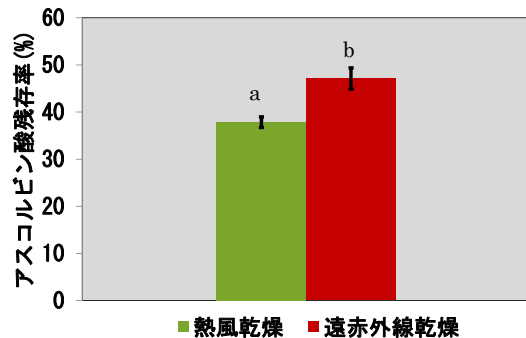


単位蒸発水分量あたりの消費電力量



遠赤外線乾燥 熱風乾燥

コマツナ乾燥粉末の色調比較



各乾燥前後におけるコマツナのアスコルビン酸残存率
ただし、図中のバーは標準誤差を表す (n=9)
※異なる英字間に有意差 (p < 0.05) あり

何に使えるの？

- 規格外野菜の有効利用により、農家の所得向上効果が期待されます。
- 乾燥品をパウダー化すれば、麺、パン、菓子など、食品加工への適用も可能となります。
- 新しい産業が生まれることにより、地域活性化の起爆剤になることが期待されます。

関連特許

なし

関連資料等

関連記事が平成24年5月14日岩手日報1面に掲載。