6

美味しい冷凍野菜を作る技術を開発しちゃいました

要約

旬の時期に収穫した野菜の鮮度を保ったまま冷凍するため、品目ごとにそれぞれ適した冷凍技術を開発しました。

研究成果の概要

1 背景・目的

調理時の簡便性や価格変動幅が小さいなどの利点から冷凍野菜市場は拡大傾向にあり、青森県内でも野菜を対象とした冷凍食材の開発を求める声が高まっていました。

そこで、野菜の品目ごとに美味しく食べれる冷凍野菜の開発に取り組みました。



写真1　冷凍試験（ブロッコリー）

2 内容

- 青森県産のブロッコリー、アスパラガス、メロン、ダイコン、カボチャ、ホウレンソウ、トウモロコシ、エダマメ、ナガイモを対象とした凍結試験を繰り返し行いました（写真１）。
- 品目別に品質を保持した冷凍技術を確立しました（図１）。
- 県内事業者に対して製造支援を行いました。

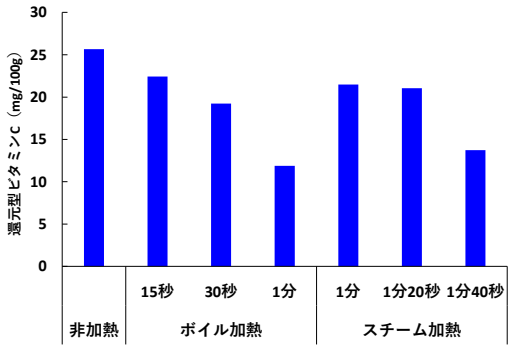


図1　凍結前の加熱処理が還元型ビタミンCに及ぼす影響（ホウレンソウ）

3 活用等

- 県内各エリアに冷凍加工の拠点が形成され、うち５事業者で冷凍野菜の製造販売が行われました（写真2）。



写真2　冷凍野菜の販売

関連情報

- 県重点事業「産地で作る冷凍食品産業振興事業（R3～5）」で実施しました。
- 青森県内で製造した冷凍野菜が全国各地で販売されています。

弘前工業研究所　技術支援部
Tel.　0172-55-6740
E-mail　kou_hirosaki@aomori-itc.or.jp

冷凍食品産業振興プロジェクトチーム（農林総合研究所、野菜研究所、農産物加工研究所、食品総合研究所、下北ブランド研究所、りんご研究所）

AITC 青森産技　あおもりの未来 技術でサポート