

美味しいカラフルな干し芋

～サツマイモの皮もアクセント～

01 研究の目的

- ・カラフルさによる干し芋の差別化。
- ・特産品にできる可能性を追究。
- ・美味しい干し芋を効率良く作るため、加工工程である皮むき、熟成、乾燥を一から見直す。

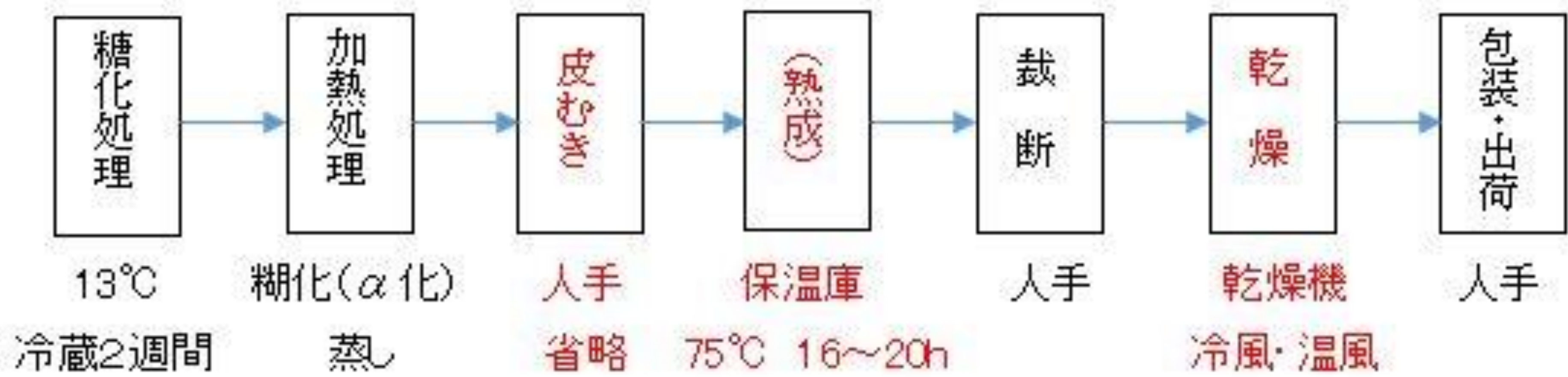


図1 美味しい干し芋の加工工程

	熟成 75℃ 20 時間
紅はるか	
栗かぐや	
ふくむらやま	
安納芋	
にんじん芋	

02 創意工夫

- ・皮が残ることにより、色のコントラストが強く、際立ち見栄えがいい。
- ・皮むき工程がなくなり、手間が省ける。
- ・ステック状の干し芋は、摘まみやすく、食べきりサイズの梱包がし易い。

03 特長

- ・干し芋の重量が増えて、生産コストも低減でき、収益向上につながる。
- ・採れたては皮も薄く、干し芋にしても食感が気にならない。
- ・皮の部分の栄養も取れる。

04 研究者より

干し芋の加工工程では、皮むき作業が手間と時間を要し、その工程を削減することで生産性が向上する。製品重量も多く、産業廃棄物も少なくなり経済的になります。本取組では、皮を付けたまま製品化しても触感が気にならないことを確認しました。皮付きのカラフルな干し芋は、皮との部分にポリフェノールや食物繊維が集まっているので、整腸作用などへの好影響が期待できると考えています。

中部電力(株) 技術開発本部
先端技術応用研究所



先端技術リレー・ショウG
河村和彦 スタッフ課長