

# 南郷トマト規格外品を有効活用したトマトジュース加工

株式会社食農価値創造研究舎



加工用トマトではなく、生食用の南郷トマトを贅沢に使ったトマトジュースができました。

## 1. 技術的課題

- (1) ジュース製造全般の技術を習得したい。
- (2) 品質の均一な商品を作りたい。

## 2. 支援内容

- (1) 農産物加工技術センター(農業総合センター農業短期大学校内)で研修を実施し、調製や殺菌方法、粘度、糖度等の測定方法の習得を支援しました。
- (2) 商品の微生物検査を支援しました。

問い合わせ先

福島県県産品加工支援センター企画支援チーム

農産物流通加工支援チーム

電話 (0242-39-2974)