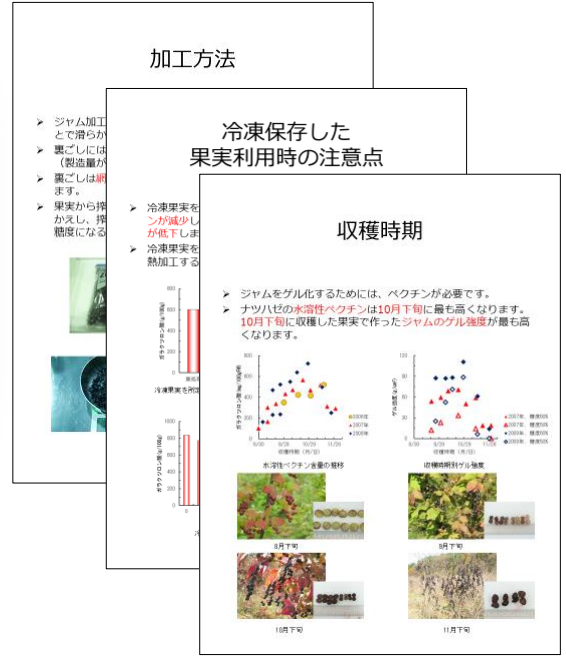


ナツハゼジャムの品質改善

馬酔木沢加工所



ジャムの製造工程を見直し、食感の良いジャムのレシピを作りました。



技術的課題

ナツハゼの果皮を柔らかくするために、よく煮詰めてジャム製造を行っている。しかし、ジャム中の果皮が気になるお客様もいるため、改善したい。

支援内容

- (1) 酵素処理による果皮の軟化試験を行い、処理効果を比較しました。
- (2) 裏ごし工程を加えたレシピの作成を行い、技術移転しました。

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）