



農産物の菓子材料への利用促進

糖蜜漬け加工時間の短縮

技術分野分類 7105：食品化学

技術キーワード 2(11)：食品製造・加工

産業分類 E-09：食料品製造業

内容	概要	豆・根菜類の糖蜜漬けは、加工に長時間を要することが課題でした。本技術では、菓子材料としての利用促進を目的に、加工時間を短縮した製造方法を開発しました。
	従来技術・競争技術との比較(優位性)	本技術では、電気圧力鍋の活用と漬け込み条件(温度、糖蜜液濃度)などの最適化により、加工時間を短縮しました。一例として、さつまいもでは、全体の加工時間が16時間から約3時間に短縮されました。特に、糖蜜漬け工程は加工時間は7時間から1時間となり、大幅に短縮されました(図)。
	本技術の有用性	<ul style="list-style-type: none"> <li>電気圧力鍋を使用するため、小規模施設でも導入が容易。</li> <li>加工時間の短縮による生産効率の向上および製造コスト削減</li> </ul>
関連情報(図・表・写真等)		<p>糖蜜漬け工程の加工時間の検討(さつまいも)</p>
適用可能製品		豆・根菜類を用いた糖蜜漬加工品
技術シース保有者	氏名 所属・役職	武 春美(たけ はるみ) 化学食品部 食品加工技術研究室・研究主幹
技術シース照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	企画指導部 076-267-8081/076-267-8090 kikaku@irii.jp

- 知的財産 なし
- 試作品状況 無 提示可 提供可

作成日 2025年12月22日