

乾燥・粉末加工に関する実施報告書


平成29年10月23日

阿賀野市長 田中清善 様

Vegea

株式会社ベジア

代表取締役 城戸 淳二

品名	パッションフルーツ AL28	
産地	阿賀野市福田	
乾燥時間	*****	
入庫時間	46 時間	
含水率	8.34%	
水分活性	0.41aw	
重量	乾燥前	440 g
	乾燥後	90 g
簡易菌検査	有 (結果: 陰 陽) 無	
ブランピング処理	有 無	
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"></div> <p>【コメント】 粉末加工は容易に行えるが、加工時や保管状況における温湿度に注意が必要である。 (開封後は冷蔵保存が望ましい。)</p>		

品 名

パッションフルーツ AL28

特記事項

申請者様よりカットの異なる乾燥のご希望があり、少量実施した。
乾燥時間 70 時間 含水率 12.89%、水分活性値 0.70aw 菌検査実施なし



【コメント】

含水率は下がっているが、水分活性値が高いためさらに乾燥が必要である。
カットが大きく、薄皮を残す加工であるために乾燥に時間を要すると思われる。
今回の乾燥で、この加工法で作成したものは水分活性値が高く、保存性が良くないため食用には用いず外観検査に使用するのが望ましい。