

農産物の粉末化

マニュアル



愛媛県農林水産研究所
愛媛県産業技術研究所
愛媛大学農学部
愛媛調理製菓専門学校

農産物の粉末化マニュアル 目次

機能性を活かした農産物の粉末化と新たな加工食品の開発について	1
農産物から乾燥粉末を作るには	2
農産物乾燥粉末の作成法	3
愛媛県産農産物の粉末作成・利用法	
伊予柑	5
温州ミカン、その他柑橘類、ブルーベリー、栗	6
キウイフルーツ、サトイモ	7
ホウレンソウ、トマト、アスパラガス	8
カボチャ、イチゴ	9
農産物粉末の機能性評価	
免疫促進効果について	10
農産物粉末のアレルギー抑制効果について	11
農産物粉末の調理加工適正について	12
菓子と介護食での農産物活用レシピ	13
農産物粉末を利用した商品	14