

『京野菜加工のトリセツ』について

『京野菜加工のトリセツ』は、京都先端科学大学（バイオ環境学部食農学科）が京都府から委託を受けて、京都府内の中小食品メーカーの皆さんが付加価値の高い「京野菜」等の活用を円滑に行えるよう、製造加工に用いる際の留意点に関する調査結果をまとめたものです。

今回は、京野菜等として知名度があり、活用ニーズが高いと思われる「賀茂ナス」「万願寺唐辛子」「金時ニンジン」「聖護院カブ」「丹波黒」の5つについて、粉末加工する際の乾燥方法（熱風乾燥、凍結乾燥）による、色あいの変化や吸湿性、水溶性などを分析しました。それぞれの特性に応じた乾燥方法や保存時の留意事項などを、分析結果とあわせて記載しておりますので、御活用いただければ幸いです。

<京都先端科学大学 バイオ環境学部食農学科の紹介>

「食」と「農」のつながりを学び、農業生産・発酵食品・食品加工の基礎知識と関連技術を習得し、品種の開発、環境保全型の食料生産、食品開発、地域ブランド化を目指しています。

京都亀岡キャンパスに農場・温室や食品開発センターがあり、学びをすぐに実践できる環境の下、地域に根ざし、地域の抱える課題に挑戦しています。

<https://www.kuas.ac.jp/academics/faculty/bio/agriculture>