

葉菜類の乾燥粉末を用いた煎餅

—高度野菜栽培プラント等開発事業（H23～H25）—

愛媛県産業技術研究所食品産業技術センター
主任研究員 玉井敬久

葉菜類の色や栄養成分等を損なわない加工技術やソフト食の開発に取り組んでいます。

【加工技術】



フリーズドライ



ドラムドライなど



○とろみ



○やわらかさ



○サクサク



○シート状



【ソフト食】

ホウレンソウやミズナなどを乾燥粉末にし、圧縮成形機を用いて高齢者や子供にも食べやすい煎餅を試作しました。

ホウレンソウ

ミズナ

コマツナ

<乾燥品>



<乾燥粉末>



<圧縮成形>

