ブロッコリー加工品の製品化支援

【相手先企業】
株式会社ユウエイ

【目的】
ブロッコリーは、ベータカロチン、ビタミンC、葉酸、食物繊維などの機能性成分を含み、健康な体を維持するための食品として近年注目されていますが、生の状態で食するのが難しく、家庭で茹でたり、炒めたりして調理する必要があります。そこで家庭での調理の手間をかけずに、簡単にブロッコリーを食せるような加工食品の製品開発を支援しました。

【内容】
生のブロッコリーよりも体積が小さく、機能性成分が濃縮され、しかも家庭での調理の必要のない加工品をつくるために企業と相談した結果、乾燥製品化を検討することになり、企業から提供されたブロッコリーのサンプルを当センターの試験機にて乾燥し、以下の試作品をつくりました。
1）ブロッコリージュースの乾燥製品
2）ブロッコリーの葉と茎の乾燥製品

【成果】
その後、より低コストでブロッコリーを乾燥する方法を企業が検討し、乾燥品を粒状にしたものを商品名「ブロッケン」として販売を開始しました。

原料となるブロッコリー若葉

製　　品

基礎となった事業：試験研究指導事業（技術支援及び技術相談）
担当部署：加工食品部