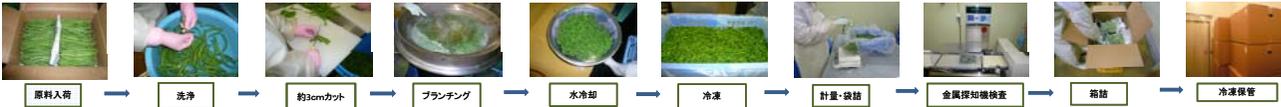


岩手の野菜を活用した冷凍食品の開発

県産冷凍さやいんげん



さやいんげんの冷凍加工工程は、次のとおりとなります。

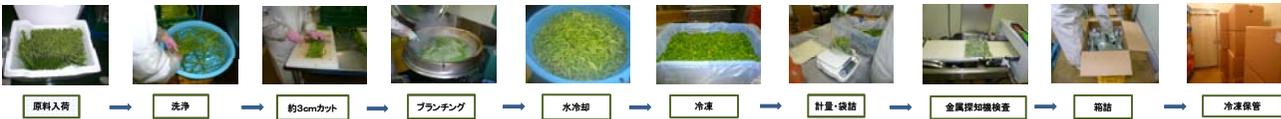


解説 原料の入荷した時に、目視検査(目で見て検査)し選別したものを、洗浄します。その後、約3cmにカットして製品の寸法をそろえ、90℃～100℃でブランチング(加熱処理)を行い冷水で急冷(急いで冷やす。)してから、冷凍保管します。

県産冷凍アスパラガス(カット)



アスパラガスの冷凍加工工程は、次のとおりとなります。

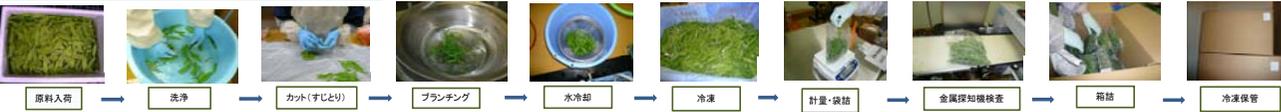


解説 入荷した原料を洗浄した後、約3cmカットしてから、ブランチングを行います。その後、野菜の中にある酵素や微生物の動きを止め、保存中の品質の低下や変色を防いで、冷凍保管します。

県産冷凍さやえんどう



さやえんどうの冷凍加工工程は、次のとおりとなります。

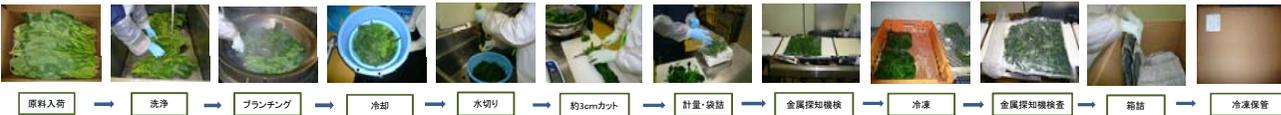


解説 洗浄した原料のすじとり、ブランチングをし、冷水で急冷し、金属探知機で金属の破片などの異物混入のチェックをしてから、冷凍保管します。

県産冷凍ほうれんそう



ほうれんそうの冷凍加工工程は、次のとおりとなります。



解説 洗浄した原料をブランチングをし、水切り後に、約3cmにカットし、金属探知機で金属の破片などの異物混入のチェックを行い、箱詰めして冷凍保管をします。