

トマトバジル餅及び 揚げ餅の製造支援

株式会社RISESAPEUR



技術的課題

餅生地全体にドライトマトを練りこむ製造方法に変更したトマトバジル餅の賞味期限を再設定したい。また、揚げ餅の包装資材や乾燥材・脱酸素剤の有無についてのアドバイスと賞味期限設定の方法が知りたい。

支援内容

トマトバジル餅の微生物試験を実施しました。また、揚げ餅の製造の注意点、包装資材等について情報提供を行いました。さらに、保存による油脂の劣化を判断するため、酸価・過酸化値を測定しました。

問い合わせ先

福島県県産品加工支援センター企画支援チーム

電話（0242-39-2974）