

# 素材感のある成形フライドポテトの製造方法

## 背景

道内の冷凍食品業界から、市場の多様なニーズに対応するため特徴のあるポテト加工品の開発が求められている。



塊を残した成形フライドポテト

## 成果

### 1 製造工程上の課題抽出

ブランシング・乾燥工程における課題

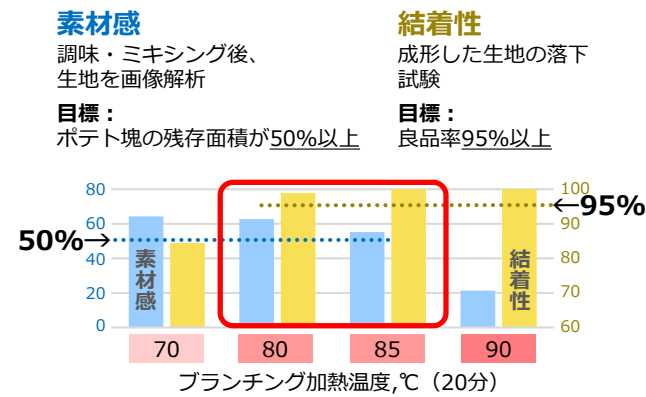


じゃがいもの塊が感じられる**素材感**と、成形後のコンベア移動で壊れない**結着性**を両立する加工条件は？

プリフライ後のバラ凍結時の振動で壊れない**保形性**と、良好な**食感**を両立する加工条件は？

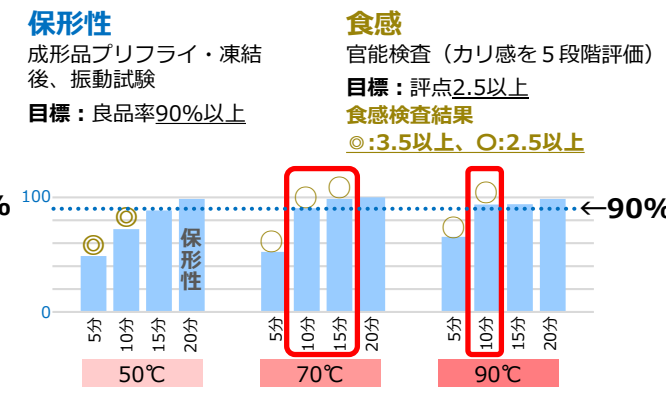
### 2 適切な加工条件を特定

ブランシング条件の検討



80~85°C×20分で両立可能

乾燥条件の検討



70°C×10~15分 90°C×10分 で両立可能

## 期待される効果

道内冷凍食品製造企業において、新しいタイプのフライドポテトの製造方法として活用できる。

(協力機関：道内冷凍食品製造企業)