

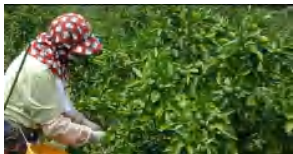
青みかんの栽培・収穫

販売店様用

近大青ミカン組合（188軒加盟）を結成し、栽培・収穫法を協議して、生産者ごとに責任収穫される。



7月中に収穫される青・温州ミカン



© A-Pharma Kindai Co., Ltd.

31

青みかんの品質管理

販売店様用



原料は摘果・落下した果実ではなく、**栽培品**である。
⇒落下した果実はすぐに腐敗するので、これは原料にしない。

農林水産省の指示により、

- ・栽培期間中化学合成農薬不使用の特別栽培農産物 と
- ・化学合成農薬節減（使用回数1回：当地比8割減）の特別栽培農産物を原料にしている。

収穫後ただちに成分含有量と農薬の有無をチェックする。



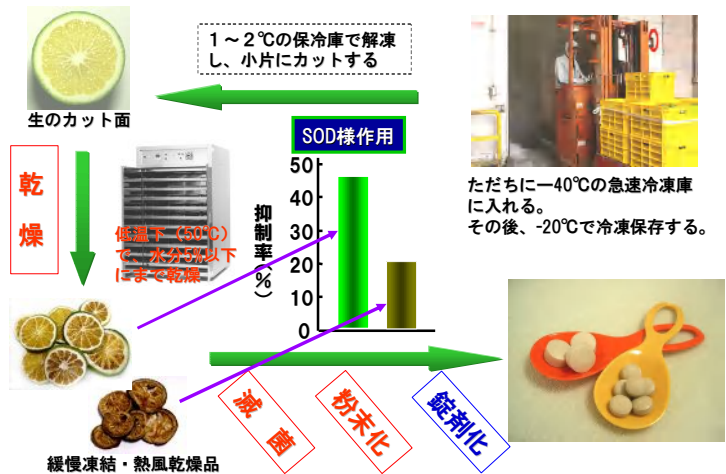
近畿大学湯淺農場に集荷し、果皮に付着した埃や空気中に飛散してついた農薬などをブラシで水洗浄し、風力脱水した後、急速冷凍室に運ばれる。

© A-Pharma Kindai Co., Ltd.

32

青みかんの製造工程

販売店様用



© A-Pharma Kindai Co., Ltd.

33

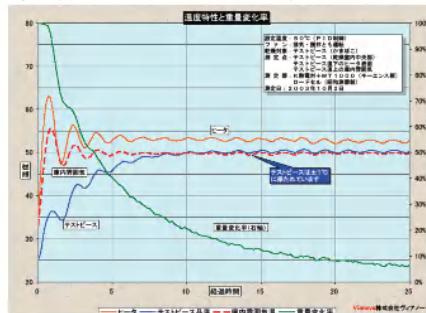
(株)ヴィアノーベとは

中小企業経営革新推進認定企業（東京都15歳労働第450号）

販売店様用

ViVi-9ドライシステムが青みかん製品化に大きく貢献

- ⇒ 素材の酸化を抑制し乾燥を促進させる波長9.3μmをピークとする遠赤外線を効果的に放射し、おだやかに安定した温度で細胞破壊を抑制しながら均一に乾燥する「遠赤外線/低定温」食品乾燥機
- ⇒ 遠赤外線が酵素群の活性を促し、素材そのままに香り高く色鮮やかな仕上がりを実現



省エネ：24hで電気代800円前後

機能性食品・素材開発に
試験研究用乾燥ユニット
デスクトップサイズのKEI-9

4