



ひょうごの農林水産技術

— 農業編 —

No. 220 2023(令和5年). 2.

特集 ブランド化のための高品質生産・加工技術

兵庫県立農林水産技術総合センターでは、本県農産物のブランド化を推進する生産・流通・加工技術の開発を進めている。ここでは、県産特産物の抗酸化能を高める研究、春穫りブロッコリーの高品質出荷を目指した取組、但馬牛のさらなるブランド化に向けた試験研究について紹介する。



機能的（抗酸化能）評価に用いた県産農産物のブランド品目



人工気象器によるブロッコリーの店持ち性調査



出典：神戸肉流通推進協議会

世界の舌を魅了する「神戸ビーフ」

目

特集 ブランド化のための高品質生産・加工技術

- 1 県産農産物の抗酸化能評価…………… 2
- 2 冷蔵した春穫りブロッコリーの店持ち性…………… 3
- 3 但馬牛去勢牛の体脂肪の脂肪酸組成に及ぼす要因について…………… 4
- 4 神戸ビーフの官能評価に影響を与える要因の検討…………… 5

研究成果の紹介

- 1 乳牛の胃内温度の測定により発情周期をとらえられる…………… 6

次

- 2 トマト青枯病に対する新たな作用性を持つ開発中の微生物殺菌剤の効果…………… 7
- 3 積雪地帯における露地ホウレンソウの晩秋播種・越冬早春穫り作型…………… 8
- 4 カーネーションの花蕾の発育は温度で説明できる…………… 9

普及現地情報

- 花壇苗ハウスの自動換気による省力化と徒長抑制…………… 10