

高圧処理装置を用いた加工（液体含浸）

- 高圧処理により食品に調味液を効率的に浸透させることができます。
- 一般的な熱処理と比べ、食感劣化等の品質低下を抑制し、生の食感を残して製造することができます。

〈果実コンポートへの応用例〉

- 剥皮、除芯、切斷等の前処理をした果実を中温中高压処理（100MPa, 65°C, 30分間）し、コンポートに加工します。
- ビタミンC等を添加した低pH調味液を使用し、酸素透過性の低い高バリア性包装資材で密封することにより、果肉の褐変を抑制できます。
- 冷蔵保存により、生の食感を活かした果実コンポートを通年で利用できます。

高圧処理果実コンポートの実用化例

長野県：



〈活用イメージ〉

生食感の果実コンポート、エキス漬など

未洗浄果実を用いた高圧果実コンポートの衛生試験（ND：不検出）

果実	1日	6ヶ月	12ヶ月	15ヶ月	賞味期限
リンゴ	ND	ND	ND	ND	1年
ナシ	ND	ND	ND	ND	1年
モモ	ND	ND	ND	ND	1年
カキ	ND	ND	ND	ND	1年



石川県：ナシのコンポート



岐阜県：カキのコンポート

