

賞味期限冷蔵1年の果実コンポート

収穫期の短い果実にお勧め！

成果の特徴

- ・脱気中温中高压製法（特許製法）により、衛生的で生らしさを残した高品質な果実コンポートを実現しました（下図参照）。
- ・収穫期に製造して通年供給できるので、土産、加工素材として有望です。

成果の内容

- ・剥皮、切断等の前処理後の原料果実を、pH4未満の酸性調味液に入れ、脱気包装してから中高压処理を施し、効果的含浸により果実の品質を均一にします。
- ・酸性での中温処理でほぼ無菌となり、冷蔵・常温での長期衛生確保が可能です。熱負荷が低いので、従来よりも生に近い食感が実現します。
- ・調味液成分、酸性、中温処理の組み合わせにより、保存中の褐変を抑制します。
- ・開封後の褐変が問題となる場合には、各種褐変抑制剤の組み合わせ添加により、衛生的かつ高品質な果実コンポートです。



実施許諾二社により、ナシ(1,2) & 菓子(3-6)、ワッサー(7)、モモ(8)、リンゴ(9)、外装(10)、カキ(11-13) & 菓子(14)を試験販売！

成果の活用

- ・御希望の果実で、技術の適用妥当性を検証し、実用化可能性を判断します。
- ・収穫期の短い果実の加工に特におすすめです。
- ・地域特産果実を加工し、和／洋菓子店と連携すると、独自商品が販売できます。
- ・更に製造コストを低減した技術の開発が進んでおり、特許出願手続中です。

本研究は、農研機構生研支援センター「革新的技術開発・緊急展開事業（うち経営体強化プロジェクト）」の支援を受けて実施致しました。