

ジュース殺菌効力の同等性：高圧加工 vs. 熱加工

－ダブルプレスジュース『Vicca®』の実用化－

成果の特徴

- 高圧殺菌では熱殺菌で損なわれる生の風味が保持できることから、海外では高圧加工食品が普及し、その中でも高圧加工ジュースは世界で市場を拡大している。
- 日本での高圧加工ジュース普及に向けて、食品衛生法での要求事項に従い、ジュースの高圧加工での殺菌効力を、熱殺菌との同等性の視点から調べた。
- 熱殺菌との同等性が確認され、コールドプレス（Cold Press/低温圧搾）製法と高圧製法（High Pressure Processing）とを融合したダブルプレスジュース『Vicca®』が、国内製造の高圧加工ジュースとして販売に至った。

成果の内容

- 日本で高圧加工ジュースを販売するには、食品衛生法の「食品、添加物等の規格基準」を満たす必要があることから、高圧殺菌の効力が熱殺菌と同等またはそれ以上であることの確認が求められる。
- しかしながら、殺菌効力の同等性確認手法が明文化されていないため、日本では、高圧加工ジュースの国内製造販売、海外製造後の輸入販売が殆ど進展しなかった。
- 農研機構は、高圧加工分野と食品衛生分野とで研究者が連携した上で、青木フルーツ（株）との共同研究を実施した。
- 保健所との密な連携の下、関係省庁（厚生労働省→消費者庁；2025年4月移管）の指示を仰ぎ、高圧加工ジュースの同等性確認に向けて、実験手法の確立及びデータ取得を進めた。
- 6種類の高圧加工ジュースで殺菌データを取得し、同等性確認を終えた。
- 2025年7月15日、青木フルーツ（株）の公式オンラインサイトから販売を開始した。1本（280 mL）で1日に必要なフルーツの目標摂取量200 gを摂取することができる。

Vicca



AOKI FRUIT

農研機構
NARO 国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構

想定される用途・連携希望先

- 農研機構が高圧加工ジュースの同等性確認ノウハウを得たことで、国内での実用化に繋がりました。
- 高圧加工の独自性に関心の高い食品企業・研究機関との連携を希望しております。

参考

本研究は、青木フルーツ株式会社との共同研究です。

『Vicca®』購入に関する情報は、公式オンラインサイト（<http://vicca.online>）をご覧ください。

担当研究者：中浦嘉子、川崎晋、Fia Noviyanti、O山本和貴

所 属：食品研究部門

食品加工・素材研究領域、食品流通・安全研究領域



農研機構

NARO 国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構