

# 地域特産果実の加工による通年供給 —脱気中温中高压処理の特性を活かして—



## 技術の特徴

- 手軽で食べやすい加工品で果実摂取量増加！摂取目標値(図1)の達成！国産果実輸出促進！
- 色、香り、栄養成分の損耗を抑制し、生により近い食感を実現。
- 冷蔵で半年～1年間、常温で1ヶ月保存可能
- 食品ロス(食べられるのに廃棄される食品)の低減

## 研究の内容

- リンゴ、金柑、紅八朔、イチゴを用いて、脱気中温中高压処理(図2)により、果実コンポートを作製し、従来法(熱処理)と比較した。

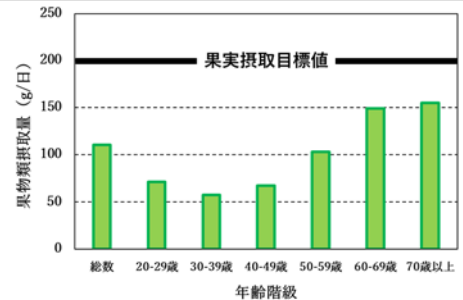


図1 果物類の成人平均摂取量 (男女計)  
(ジャム、果汁・果汁飲料を含む; 文献<sup>1)</sup>より作図)

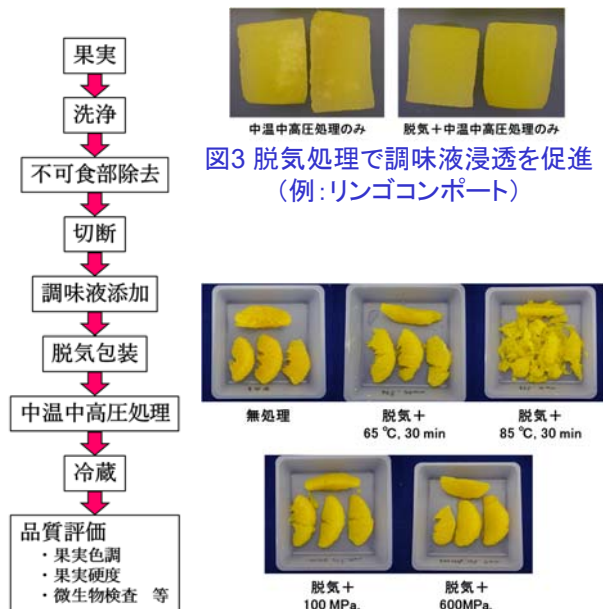


図2 果実コンポートの新製法



図3 脱気処理で調味液浸透を促進  
(例: リンゴコンポート)

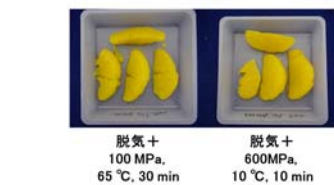


図5 実崩れ抑制  
(例: 紅八朔コンポート)

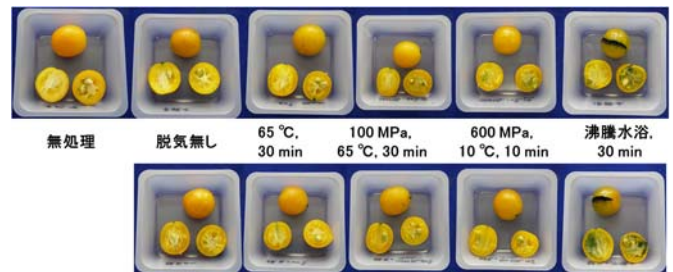


図4 実割れの抑制  
(例: 色素入り調味液での金柑コンポート)

脱気処理と中高压処理とを組み合わせ、調味液の均一含浸を促進可能(図3)。

熱処理コンポートは、果実が割れ、果皮も内部組織も軟化。新製法では、裂果及び著しい軟化が無い(図4)。

じょうのう(袋部分)を除去後に処理を行うと、85℃処理では、果実の原型を留めない。新製法では果実の崩れを抑制する可能性あり(図5)。

## 今後の展開



図6 脱色等が問題となる果実(例: イチゴコンポート)

イチゴ、バナナのように新製法に不向きな果実も存在する(図6)。

各地域の特産果実に応じた処理条件を検討することにより、様々な果実コンポートの通年冷蔵供給を目指す。

## 参 考

- 1) 厚生労働省: <http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000002q1st-att/2r9852000002q1wo.pdf> (2011)



農研機構  
食品研究部門

代表研究者: 中浦 嘉子、山本 和貴  
所 属: 食品加工流通研究領域  
食品品質評価制御ユニット(高压加工担当)  
問い合わせ先: 交流チーム: 029-838-7980