

# 高压加工果実コンポート

— 冷蔵で衛生的に長期保存：美味しさを通年供給 —

## 成果の特徴

- 様々な高压加工技術（[下図参照](#)）がありますが、本技術では、脱気中温中高压処理により、高品質の果実コンポートが製造できます（[下図](#)、[コンポート参照](#)）。
- リンゴ、カキ、アンズ、モモ、ナシ等、収穫期が短い果実の新鮮さを残しつつ、衛生的に長期冷蔵保存が可能です。
- 最小加熱により、生食感、風味を残しつつ、長期冷蔵保存が可能ですので、土産として食べたり、菓子材料として利用したり、新たな果実加工利用が期待されます。

低温高压  
加工  
600 MPa  
5 - 10 °C

**搾りたての味  
ジュース**

米国で購入可能な高压加工ジュースの例



野菜・果実を汚染する微生物を殺菌し、1~2ヶ月間の冷蔵保存が可能となった。加熱しないので、新鮮風味で、色（特に緑色）が鮮やか。

**注意：食品衛生法の個別認可必要**

**食品保存料不要  
肉加工品**

世界初の高压加工肉製品



食中毒菌のリスクを低減しつつ、腐敗菌の乳酸菌の増殖を抑制することで、食品保存料を加えることなく、長期冷蔵保存を可能に。

**自主衛生管理手法として**

**人手不足解消  
牡蠣の開殻殻**

世界初の高压加工肉製品



大量処理のため、人手不足問題が解消。牡蠣殻の混入リスクが低いため、加工用牡蠣の開殻殻に好適。

**ノロウイルス対策は別途必要**

中温中高压  
加工  
100 MPa  
60 - 80 °C

**収穫期外にも新鮮風味  
コンポート**

脱気+中高压処理により調味液を効果的に含浸させつつ、中温殺菌できるので、生の風味を残しつつ、長期冷蔵保存可能なコンポートができる。

収穫期が1~2ヶ月と短い果実も、高品質加工品として通年流通可能に！

リンゴ	アンズ	ウメ	カキ
ナシ（洋梨）	ナシ（和梨）	モモ（白桃）	モモ（黄桃）

**徹底的な酵素分解  
エキス**

常圧	生食材	中高压
----	-----	-----

シイタケ

アサリ

粉砕物に常圧で単に酵素を作用させるだけではなく、中高压下で作用させることで、効率的かつ徹底的な酵素分解が実現。

**中高压下では雑菌も増えず衛生的。**

## 成果の活用

- 本研究の関連特許は、食品企業二社により実施許諾されています。
- 現在、農林水産省経営体強化プロジェクトにおいて、容器包装技術の改良により、賞味期限を1年間に設定すべく、産学連携の下で技術開発に取り組んでいます。
- 特徴的な果実を生産する地域には、特産果実の加工利用技術としてお勧め致します。

参考総説：中浦嘉子, 山本和貴, 収穫期外にも新鮮風味を「高压加工果実コンポート」, 農業, 1651, 36-45 (2019).

関連特許：「食品に対する脱気・加熱・高压処理方法」特開2017-79729