

高圧加工果実コンポート

－実用化に向けた取り組み－

成果の特徴

- 冷蔵で1年間程度の長期保存が可能で、新鮮果実の食感を残した果実加工品です。
- お土産、菓子加工等の用途に幅広く利用して頂けます。

成果の内容

- 脱気処理と中高圧処理とを併用（図1）し、果実への均一な液体含浸（図2）を実現しました。ビタミンC等の抗酸化性物質を含む酸性調味液を果実組織に均一に含浸できます。
- 最終pH 4未満となるように設定し、酸性条件で中温処理することで、効果的に殺菌しつつ芽胞の発芽を抑制し、長期間の衛生確保を実現します。
- 最小限の加熱により、新鮮果実の食感、風味を最大限引き出した各種の高圧加工果実コンポートが提供できます（図3）。
- リンゴ、モモ、カキ、ナシ等の果実を収穫期にまとめて加工することで、果実を無駄なく活用した加工品を、通年で安定供給できます。
- 関連特許が実施許諾され、上市に向けて、包装資材の最適化、利用法・レシピの提案、表示内容の検討を実施中です。

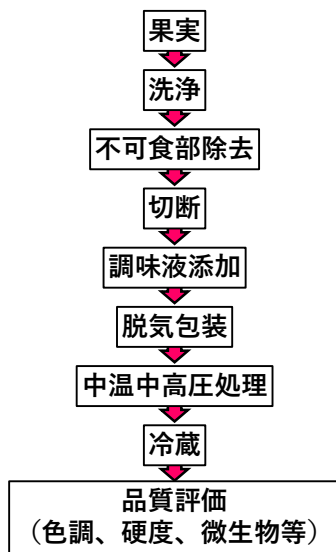


図1 高圧加工果実コンポートの製造工程

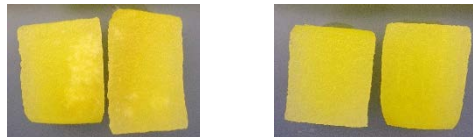


図2 脱気処理の有無によるリンゴへの調味液含浸状況の差異
左：中温中高圧処理のみ、右：脱気+中温中高圧処理



図3 各種高圧加工果実コンポートの試作品

成果の活用

- 地域特産の各種果実への適用については、対象果実毎に、調味液組成等を最適化し、技術の適用妥当性を検証する必要があるため、共同研究の実施が早道です。
- 収穫期外での加工利用に最適です。食品ロス削減に貢献できます。