

果樹の新規加工技術開発

～果樹加工への過熱水蒸気の応用（**株**VS**フィット**）～

特願:2013-063763



生梅の過熱水蒸気処理(H26年6月)

項目		生梅 (処理前)	処理梅	処理梅/生梅	備考
水分	g/100g	90.1	89.3	0.99	
糖度(Brix)	%	7.7	8.6	1.12	熟度が進行した目安
水可用性ペクチン	mg/100g	108	353	3.27	大幅に増加
総ポリフェノール量	mg/100g	47	61	1.30	機能成分増加
抗酸化能 H-ORAC値	μ mol ITE/gFW	9.81	16.33	1.66	抗酸化能の増加
大腸菌群	/10g	陰性	陰性	—	
真菌数	CFU/g	1,270	100以下	0.08以下	蒸気滅菌(殺菌)

果樹の新規加工技術開発の応用

果樹の過熱水蒸気処理の特徴

1. 形状保持と熟度の進行、豊かな香りと色が鮮やかになる。
2. 有効成分、機能成分の保持・増加
3. 蒸気滅菌・殺菌(安全安心)、酵素失活(変質・変色防止)



商品化

◇生果外観を保持し、
浸透速度が激増



- ・シロップ付け ・梅酒
- ・調味梅干し(無塩～お好み味)
- ・グロッセ等

◇塩、糖、アルコール
フリーのペースト素材



- ・ジャム ・ジェラート
- ・ジュース等

◇冷解凍してもドリップ抑制



- ・保管期間、輸出…用途拡大