

# ナシ「加賀しずく」の長期保存を可能とするコンポート製法の開発

## 1 背景・目的

「加賀しずく」は出荷に厳しい糖度基準を設けており、糖度不足による規格外品が発生しやすく、その活用が望まれている。また、県内の菓子店からは収穫時期以外でも加賀しずくを利用したいとの声が上がっている。そこで、果肉の品質低下を抑えながら殺菌する「脱気中温中高压技術<sup>\*</sup>」を活用し、食感を保持したまま長期間保存が可能なコンポート(シロップ漬け)の製法を開発する。

<sup>\*</sup>食品を脱気包装後、100 MPa (≒1,000 気圧)前後で調味液を効率的に浸透させつつ、60～80 °C程度で加熱殺菌する技術。

## 2 技術のポイント

- (1) 温度 65 °C、圧力 100 MPa、30 分間処理した後、流水で常温以下に冷却することで生の食感を保持したコンポートができる(図 1)(特願 2016-207719「食品に対する脱気加熱・高压処理方法」)。
- (2) コンポートを 5 °Cで冷蔵保存すると、果肉の食感に関する破断応力は 1 年以上保持され、またこの間、衛生検査は基準値未満である(図 2、表 1)。

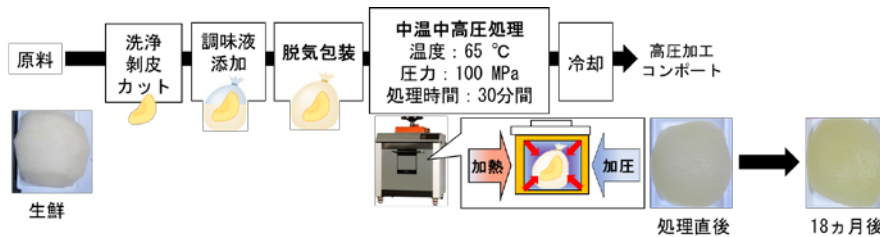


図 1 脱気中温中高压処理コンポートの製法

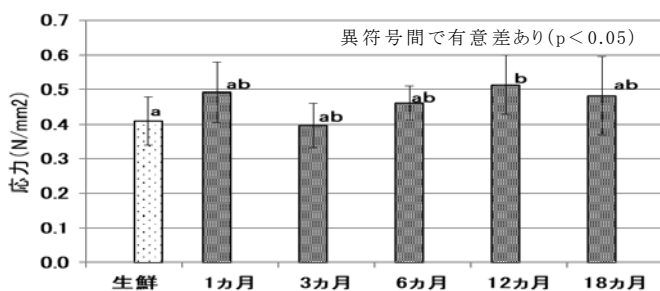


図 2 コンポートの保存期間中の破断応力

表 1 コンポートの衛生検査

	処理直後	3ヵ月経過時	6ヵ月経過時	12ヵ月経過時	18ヵ月経過時
一般生菌	基準値未満	基準値未満	ND	ND	ND
大腸菌群	ND	ND	ND	ND	ND

基準値:  $1 \times 10^5$  /g 以下 (参考: 洋生菓子の衛生規範)

ND: 未検出

## 3 成果の活用と留意点

- (1) 加賀しずく以外の果実にも応用できる。

問合せ先: 流通加工グループ TEL 076-257-6911

担当者: 安原里美・林美央

本研究は農研機構生研支援センター「革新的技術開発・緊急展開事業 (うち経営体強化プロジェクト)」の支援を受けて行った。