歯ごたえあり･退色しない
野菜･果実の加熱劣化抑制技術の開発

1　研究背景・目的

- 共働き世帯、高齢者世帯が増加している中で、「調理に手間をかけたくない」というニーズが高まっており、加熱殺菌された半調理品や調理済み食品が多数販売されています。
- これらの加工食品は、殺菌加熱により、品質劣化が起こり、特に野菜では、過度に軟化したり、色が悪くなるなどの課題があり、商品化できる素材が限定されていました。
- これらの課題を解決するため、加工食品における野菜・果実の軟化抑制方法や変色・退色抑制方法を開発しました。

包装後加熱殺菌野菜の現状

- 既存商品の野菜は根菜類がメイン
- 食感を感じるほどの大きさのものが少ない。
- 葉物野菜は入っていてもほとんど食感を感じない。
- 緑色の野菜はほぼない。（着色料使用を除く）

レトルトした葉物野菜の現状



キャベツ
ドロドロに軟化、煮崩れ、溶け

現状



肉とソースのみの商品
（チルド）
生野菜は自分で準備

目指す姿



肉もソースも
野菜も入った商品

レンジアップですぐ食べられる
メニューが豊富

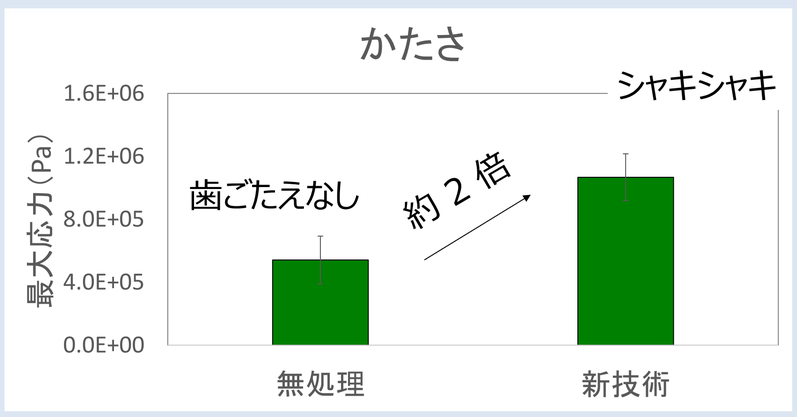
2　成果

・野菜・果実を加熱した際の、食感と外観を保持する、新技術を開発　【特許出願済】

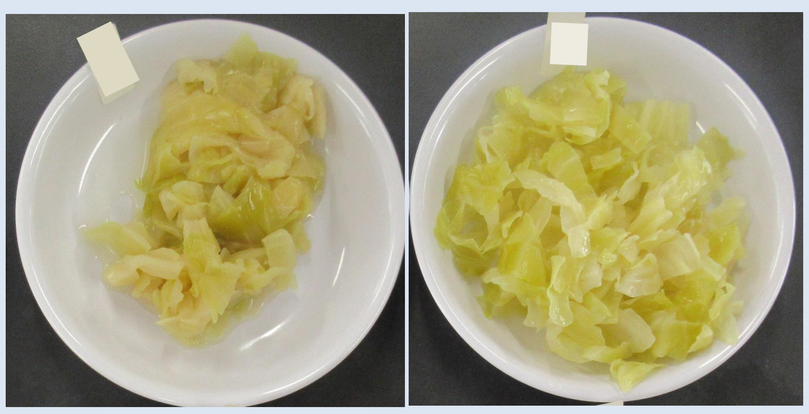
無処理　**新技術**



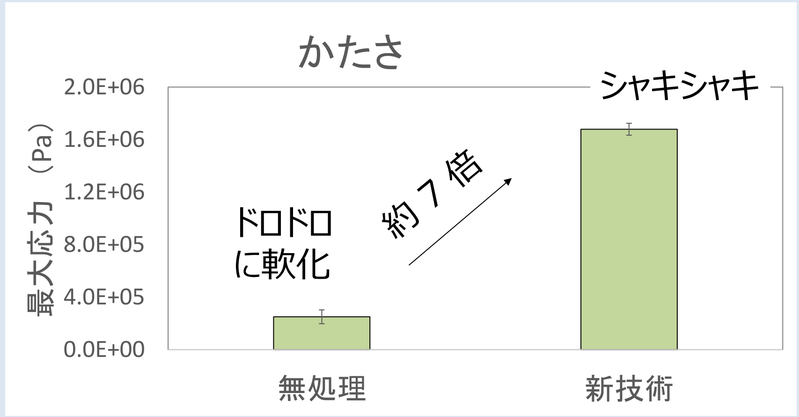
小松菜（レトルト）



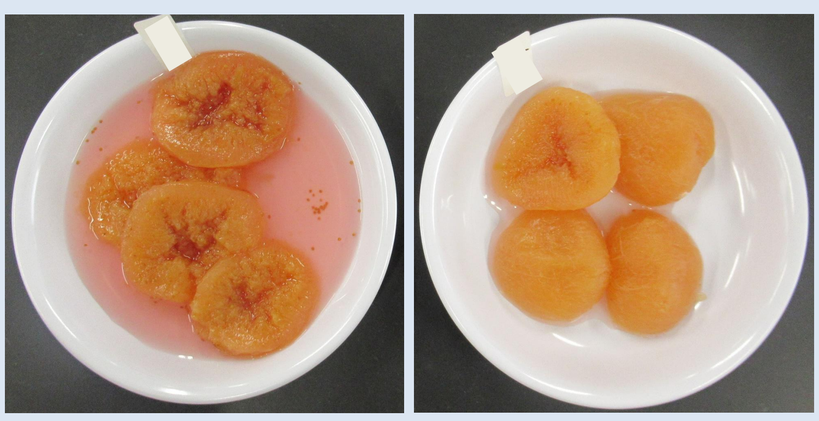
無処理　**新技術**



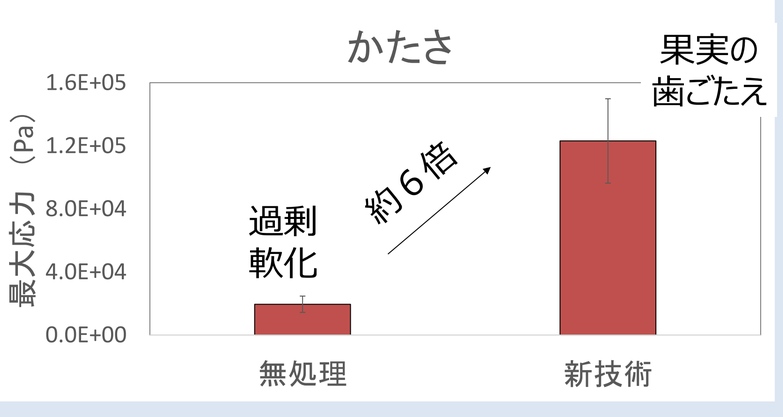
キャベツ（レトルト）



無処理　**新技術**



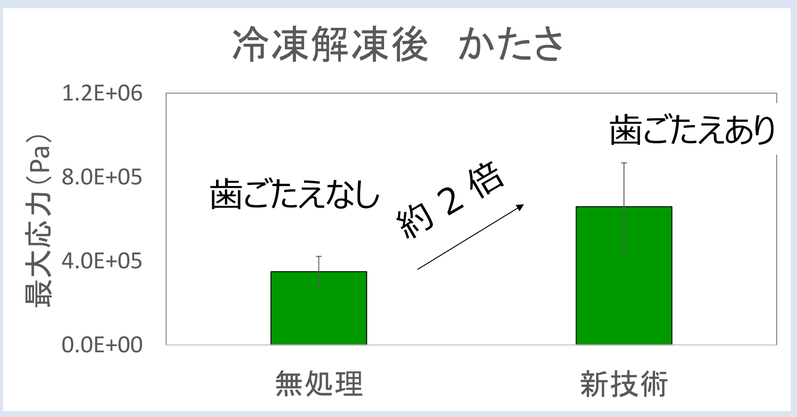
イチジク（低温殺菌）



無処理　**新技術**



ピーマン（ブランチング後 冷凍解凍）



■ まとめ

- 野菜や果実を加熱した際の、軟化と退色を抑制する新技術を開発しました。
- これまで、レトルトが難しいとされていた、葉物野菜のレトルト品が製造できます。
- 特に、緑色野菜の色保持効果が高いです。
- レトルトだけでなく、低温殺菌やブランチングによる軟化や退色も抑制できます。
- 冷凍解凍後の食感劣化も抑制できます。

2026　広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター