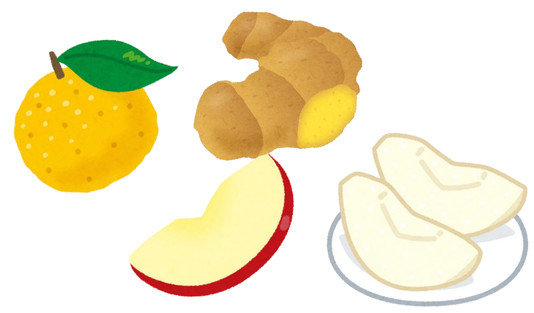
素材感のある糖漬野菜・果実加工技術の開発

✓ 生鮮野菜・果実は賞味期限が短い



○ 気象変動の影響で生鮮野菜や果物の収量や品質が不安定化

○ 青果物の状態では賞味期限が短い

✓ 保存性のある糖漬（乾燥）品にもっと素材感を出したい

○ 糖漬は、保存性の高い食品形態（長期間賞味できる）

○ 甘さ以外、素材特有の特徴を強調したい（食感、味、香り、そのバランス）

○ 糖上げのための糖液漬替えの手間を減らす（最初から高糖度）⇒ 糖漬けの効率化

糖漬前に「液体浸潤＋凍結」処理

糖漬や乾燥時の収縮を抑制

（特許7329888号）

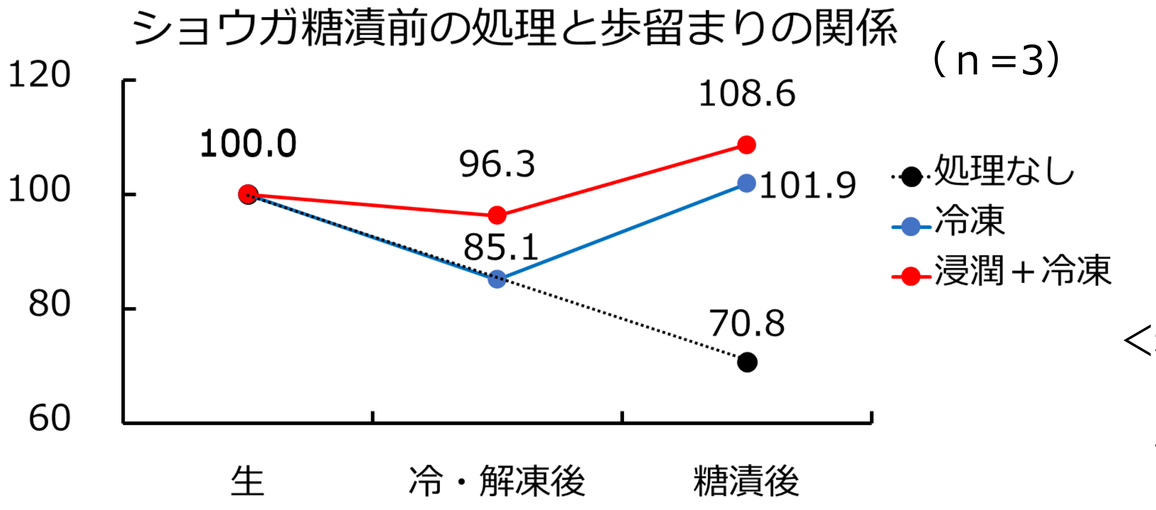
例：糖漬柚子とショウガ

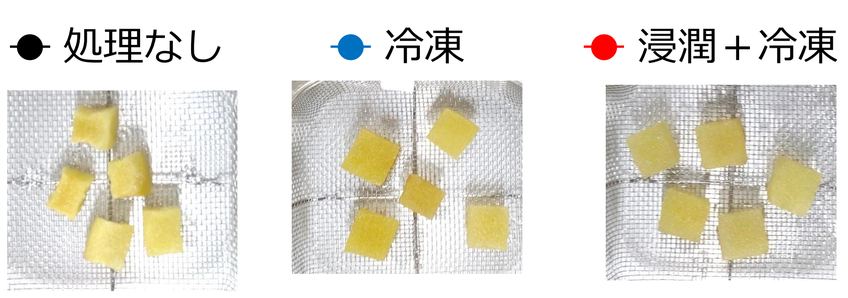


乾燥品



✓ ショウガ糖漬における歩留まりへの影響

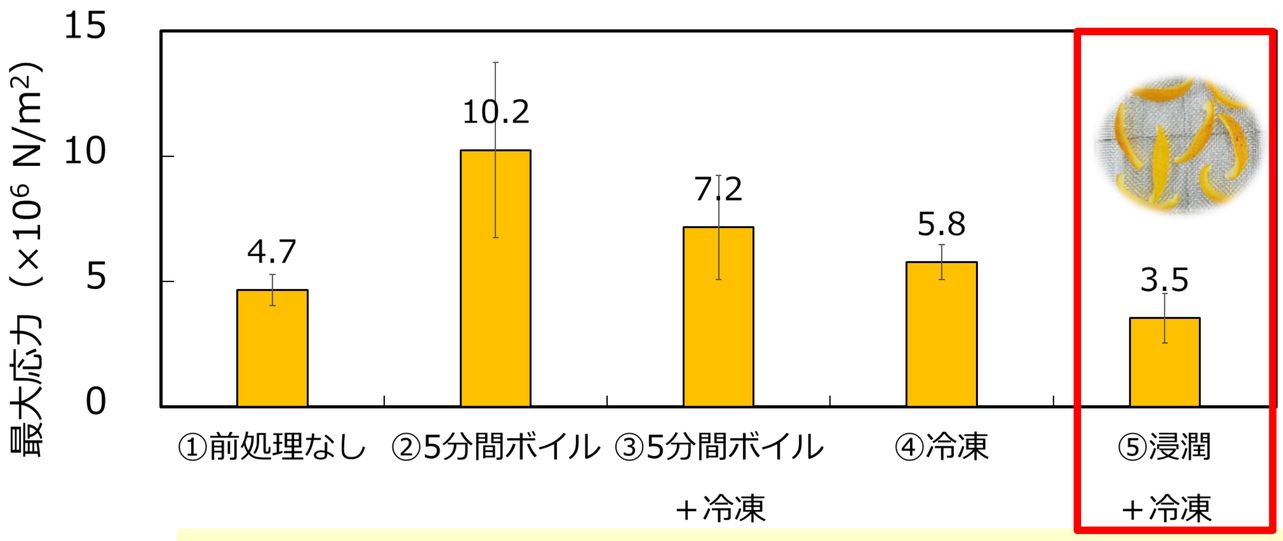




＜糖漬条件＞
70°Brix糖液（グラニュー糖）を使用
軟質フィルムに試料（５片）と糖液（固液比１：２）を投入
100℃ 20min加熱後、４℃１週間保管

事前の「液体浸潤＋冷凍」処理⇒糖漬品の歩留まり向上

✓ 糖漬・乾燥した柚子果皮の硬さ



（測定個数＝８）
圧縮率200%、1㎜/s、接触面積5 ㎜²(カッターの背)

＜糖漬条件＞
60°Brix糖液（グラニュー糖）を使用
軟質フィルムに試料（8片）と糖液（固液比１：２）を投入
85℃ 30min加熱後、４℃10日間保管
＜乾燥条件＞
33℃ 20時間　熱風乾燥

事前の「液体浸潤＋冷凍」処理⇒硬さの値（最大応力）が小さい

✓ 技術の活用場面

○ 野菜や果物など地域特産品※を使ったお土産や輸出商品の開発など

※ 特許許諾契約頂いた場合、素材の適性など糖漬・乾燥に関する一連の技術情報も提供します