

石川県育成のブドウ品種ルビーロマンを味・食感に優れた食品素材とする新製法

ルビーロマンは、食品素材として通年利用の要望が強いのですが、収穫時期・加工法に限られます。そこで、品質低下を最小化して殺菌できる「脱気中温中高压技術」を活用し、新食品素材の新規製法を開発しました。この技術では、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含浸させつつ、60℃～80℃程度で熱殺菌します。

☆ 技術の概要

1. ルビーロマンを沸騰アルカリ水溶液（3% NaOH）に150秒間浸漬した後、手でこすり洗い剥皮し、効率的に果皮を除去しました（図1）。
2. 剥皮した果肉と、果汁の糖・有機酸の組成を模した調味液とを脱気包装し、温度65℃・圧力100 MPaで20分間処理した後、冷水で常温まで冷却しました（図1）。
3. この食品素材を、5℃で3ヵ月間冷蔵保存したところ、一般生菌は不検出状態を維持しつつ、生鮮のルビーロマンに近い品質（糖度、酸度、硬さ）が維持されました（図2～5）。

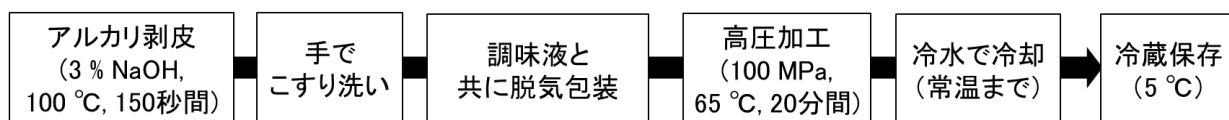


図1：ルビーロマンの新規加工工程

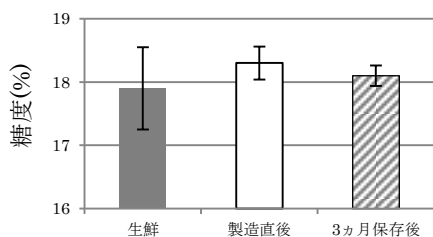


図2：ルビーロマン食品素材の糖度

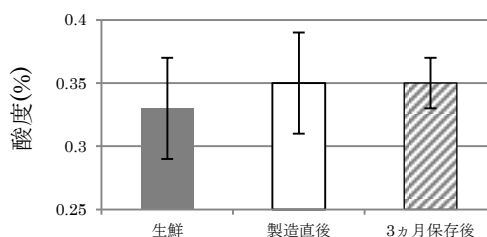


図3：ルビーロマン食品素材の酸度

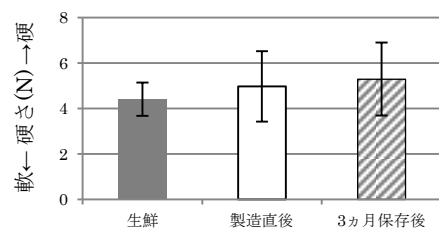


図4：ルビーロマン食品素材の硬さ

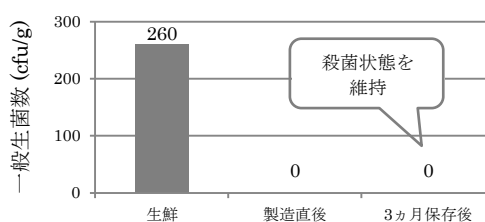


図5：ルビーロマン食品素材の一般生菌

☆ 活用面での留意点

本技術は農研機構等との特許を出願済みです。詳細は、石川県農林総合研究センター流通加工グループ（TEL:076-257-6978）にお問い合わせください。また、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）」の支援を受けて包装資材の最適化の視点を加えて研究を継続中です。

（担当：石川県農林総合研究センター農業試験場 資源加工研究部 流通加工グループ
連 秀馬・三輪 章志・安原 里美・林 美央）