

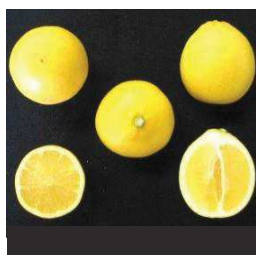
レモン品種イエローベルの「さのう」の製造方法



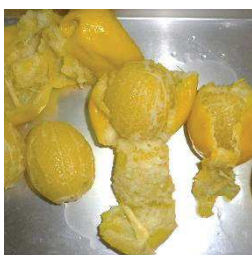
～ 酵素による剥皮で簡単にさのうが得られます ～

セールスポイント

- ◆ 広島県が育成したレモン新品種「イエローベル」を加工することで通常のレモン品種では製造が難しいつぶつぶ食感の高品質なレモン「さのう」を効率的に得ることができます。
- ◆ 酵素を用いて果肉を取り出し、水溶液中で分離するので、効率的にさのうを製造することができます。



イエローベル



酵素で剥皮



「さのう」を分離



高品質の「さのう」

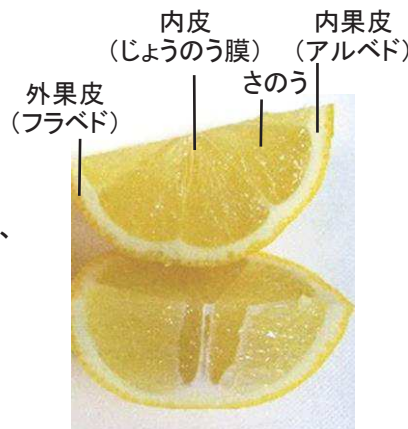
活用場面と発明の特長

具体的な活用場面

- ◆ 飲料だけでなく、菓子や調味料などの加工品に加えることで、手軽にレモンらしさを付与できます。
- ◆ 生がきに載せる、刺身のあしらいに用いる、料理にトッピングするなど、水分のべたつきを抑えて、レモンの風味を付与できます。
- ◆ 「さのう」自体をシロップ漬けにしたり、冷凍することで、菓子や料理の原料として利用できます。
- ◆ レモンの収穫期に製造して保存しておくことで、レモンの加工品を通年製造できます。

発明の特長

- ◆ 広島県が育成したレモン品種「イエローベル」の加工技術です。
- ◆ ①果実の外果皮(フラベド)の一部を除去もしくは穿孔する工程、
②内果皮(アルベド)及び内皮(じょうのう膜)を酵素処理する工程、
③果肉を50℃以上の水溶液中で分離する工程、
により、効率的にさのうが得られます。



基本情報

発明の名称	レモン品種のイエローベルのさのう製造方法		
特許権者	広島県		
出願番号	特願2015-178813	出願日	平成27年 9月10日
特許番号	特許第6677988号	登録日	令和 2年 3月18日
実施許諾実績	■有 (1件) □無	事業化実績	□有 ■無
共同研究	■要相談 □不可	サンプル提供	■可 □不可
問い合わせ先	食品工業技術センター 技術支援部		TEL 082-251-7433