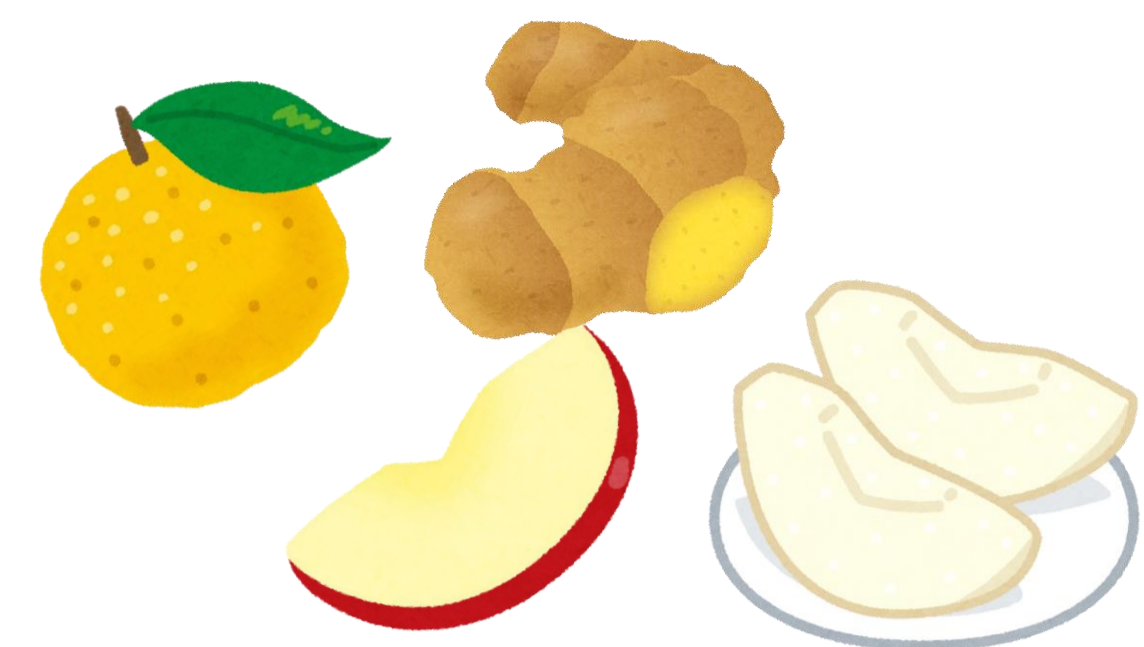


素材感のある糖漬野菜・果実加工技術の開発

✓ 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

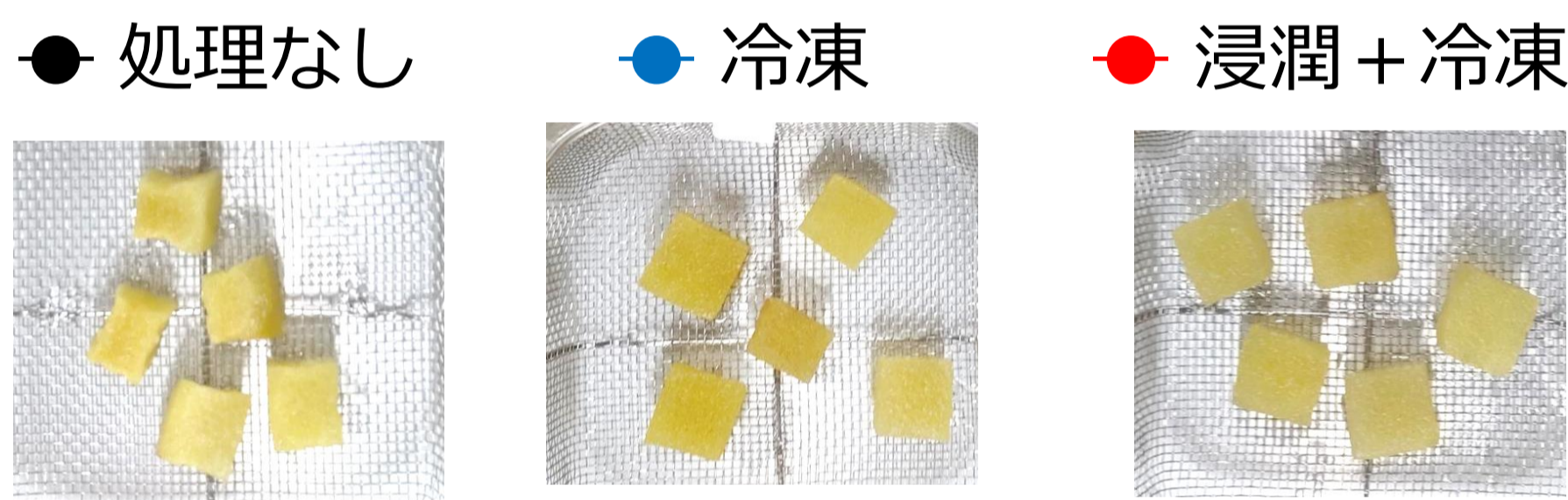
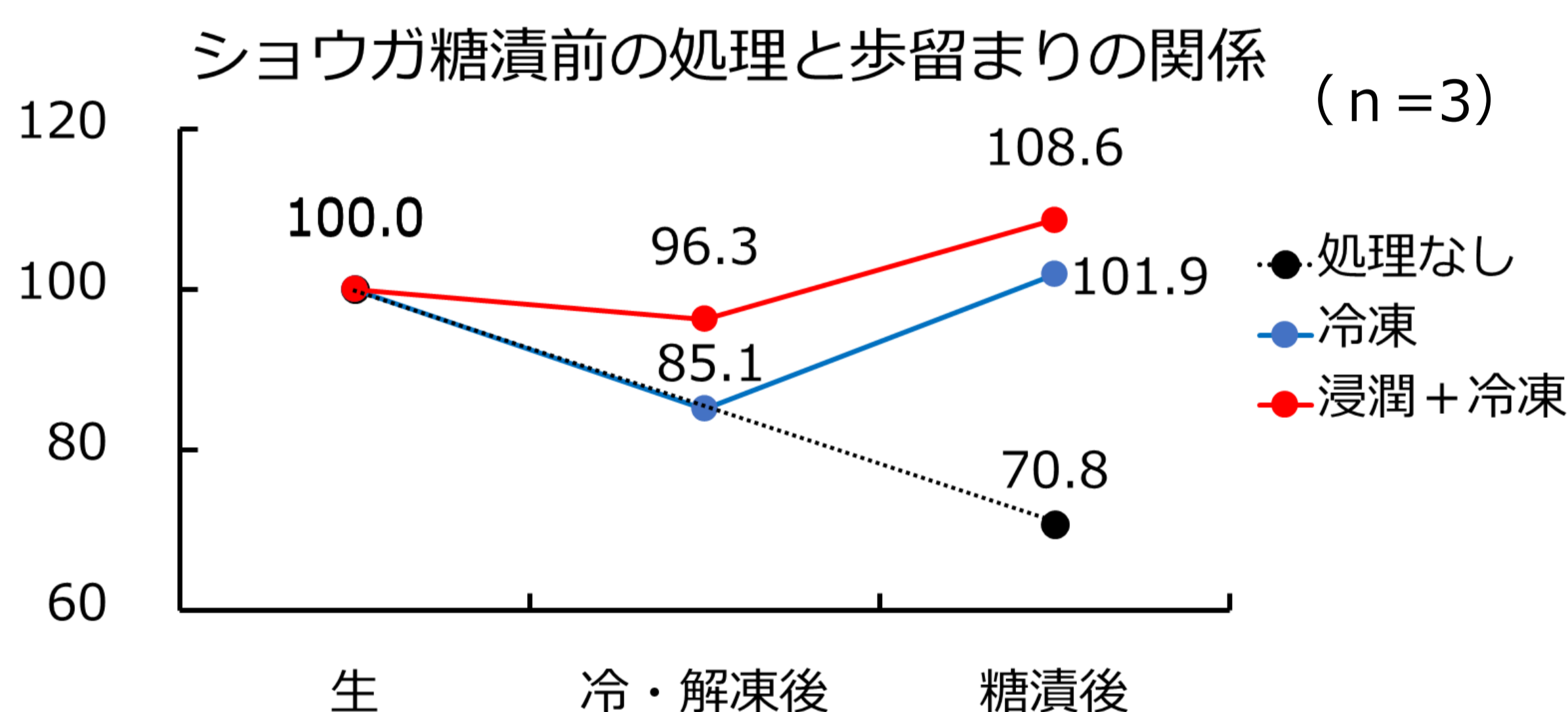
- 糖漬は、保存性の高い食品形態（長期間賞味できる）
- 甘さ以外、素材特有の特徴を強調したい（食感、味、香り、そのバランス）
- 糖上げのための糖液漬替えの手間を減らす（最初から高糖度）⇒ 糖漬けの効率化

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



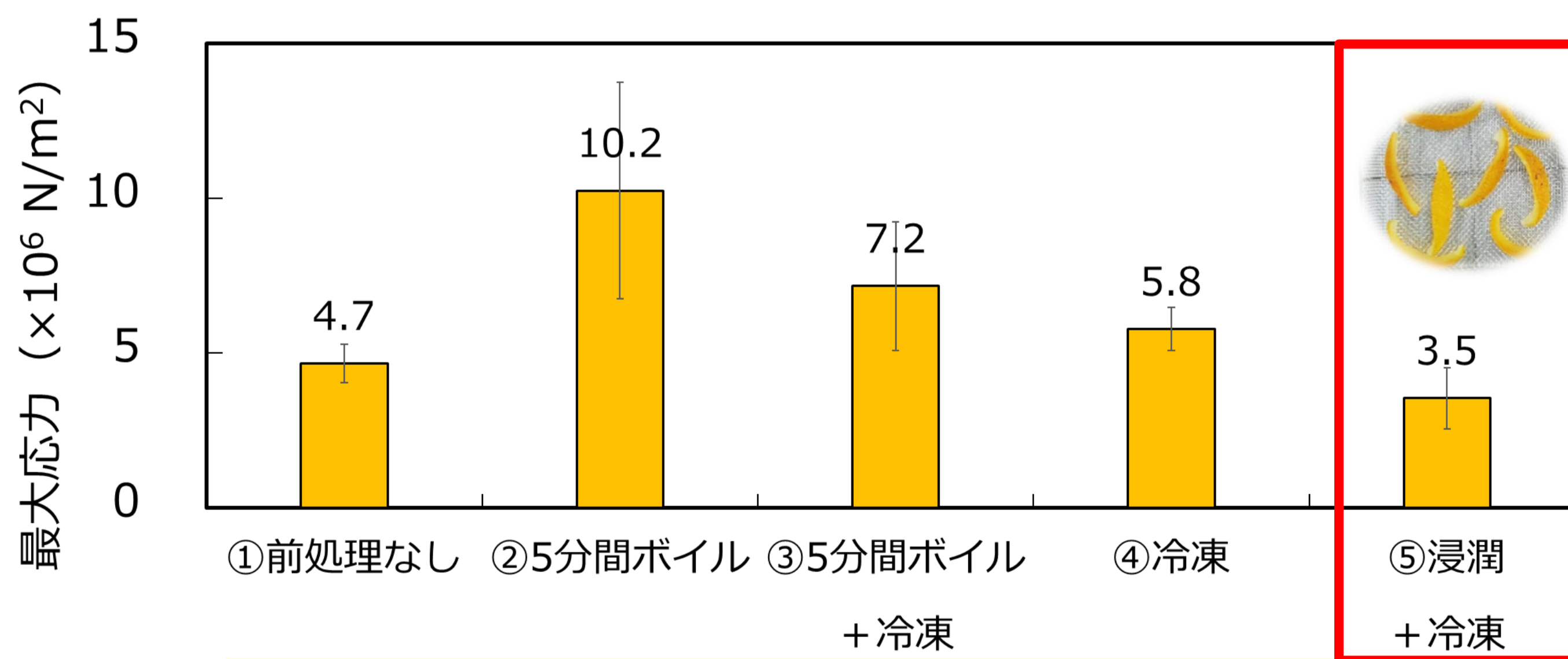
✓ ショウガ糖漬における歩留まりへの影響



<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+凍結」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%、1mm/s、接触面積5 mm²(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+凍結」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