

加熱変性を防いだ無菌抗酸化・酵素不活性型 りんごピューレの開発

企業 / 青森県農村工業農業協同組合連合会

研究者 / 須藤輝雄（青森県工業試験場食品加工部長）

りんごは、果樹の中でも特にポリフェノールと食物繊維を豊富に含む健康食品であり、生食りんごと同等以上の風味を持つ加工品を開発するためには、殺菌等の工程での加熱による変性を防ぐ技術など、新技術の開発が必要である。青森県工業試験場では、加工品の原料となるりんごピューレの製造技術に加え、加圧殺菌、高周波誘導加熱等の技術開発を進めていることから、本事業ではこれらの技術の融合により、従来品にない新鮮な品質をもつ多目的りんごピューレの開発を進め、加工品の開発に応用する。

本事業で試作された瞬間極減圧りんご破碎抽出装置を用いて作られたりんごピューレの品質は、分光光度計や色差計を用いた色質変化分析の結果からも変色や褐色変化が起こりにくいレベルに達していると思われる。よって装置は、りんごピューレ製造に対して有効な装置方法であると評価できる。