

栗の風味を濃縮した製造技術の開発

— 地域資源活用型企业立地促進事業 (H26~28) —

愛媛県産業技術研究所

企画管理部

主任研究員 福田 直大

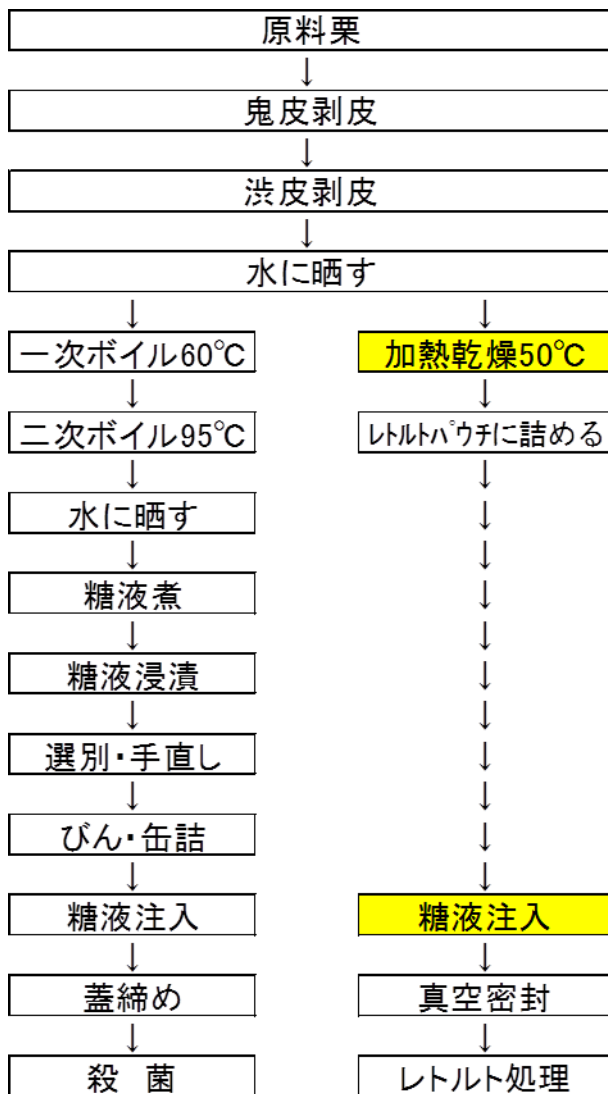
食品産業技術センター

主任研究員 玉井 敬久*

愛媛県は、生産量全国3位の栗の産地で、年間約1700t(H28年産)を生産しています。従来、栗の加工方法においては、ボイルに時間がかかり、栗本来の風味が失われ、果肉の損傷も起こりやすい傾向にあります。また、蜜煮処理で生じる廃糖液や、包装容器内の残糖液処理の問題もありました。

本研究では、水煮工程を省いてレトルトパウチ内で短時間で調理することができると同時に、加熱による破損が生じず、均一な軟らかさを保ち、栗本来の風味を濃縮した調理栗の製造技術を開発しました。

【製造方法及び特徴】



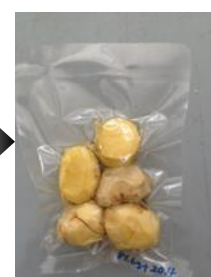
剥皮した栗



乾燥後



レトルトパウチに入れる



真空包装後



レトルト後

＜本製造技術の特徴＞

- 加熱乾燥することで風味を濃縮しているため、栗の風味が濃厚。
- 真空密封と加圧加熱処理により、均一な軟らかさ(硬さ)になり、さらに部分的な割れは再結着できる。
- 調理・殺菌後には液体がほぼなくなるため、包装容器開封後に余分な糖液を廃棄する必要がなく、手軽にどこでも喫食が可能。
- 甘露煮から液をなくすことで輸送コスト、使用する砂糖量を削減することができる。

【特許出願について】

本研究の結果は、「加工栗の製造方法」として特許出願を行いました。

本研究は、地域資源活用型企业立地促進事業により実施しました。
(* 現 南予地方局産地育成室)