

ブラッドオレンジの加工

- ブラッドオレンジ加工利用開発研究 (H19) -

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 主任研究員 平岡 芳信

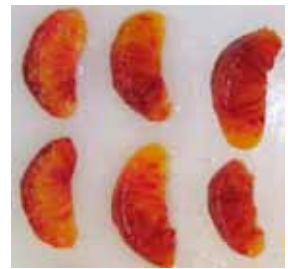
近年、宇和島地域で、高級フルーツとして人気のイタリア産ブラッドオレンジの一種、タロッコが栽培されるようになりました。今後、加工品への利用が期待できることから、タロッコの成分特性を明らかにするとともに、果汁含まれる機能性成分であるアントシアニンを保持した加工方法について研究を実施しました。



タロッコ



タロッコの2分割



タロッコの1房

タロッコ果汁の成分分析

		タロッコ (N=25)	温州 みかん	イヨカン
収穫時期		3月中旬	11月14日	12月20日
果実	果重(g)	106.0	116.0	310.0
	果皮率(%)	23.1	18.6	29.4
	搾汁率(%)	47.7	71.5	53.3
果汁	pH	3.6	3.6	3.3
	Brix	14.1	10.3	11.1
	酸度(%)	1.0	0.7	1.3
	シヨ糖(%)	6.4	5.1	4.5
	果糖(%)	3.3	2.0	1.7
	ブドウ糖(%)	2.9	1.7	1.5
	プロリン (mg/100ml)	230	20	37
アントシアニン (mg/100ml)	4.5	-	-	



(製造直後) (常温1年後)

シラップ漬貯蔵中の退色



タロッコ果汁を使用したシャーベット

タロッコの果汁を冷菓の原料に使用することで、アントシアニンの分解を抑制し、機能性を保持した長期保存可能な加工品を試作することができました。

本研究は、地域農林水産物用途拡大のための研究開発により実施しました。