

# ブラッドオレンジ「タロッコ」を使った加工品

- ブラッドオレンジの高鮮度加工技術の確立 (H21-22) -

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 笹山新生

南予地域では、ブラッドオレンジのブランド化に向けて、赤い果肉（果汁）を生かした加工品開発に取り組んでいます。

## 果皮の加工利用例



果皮加工品（ピール）



果皮のシラップ漬け

そこで、ブラッドオレンジの特徴であるアントシアニンの赤色が退色しない加工品を試作しました。



ラスク

## 果肉の加工利用例



果肉のシラップ漬け



赤い果肉と花のような香りが特徴

## 果汁の加工利用例



ムース



コンフィチュール



杏仁豆腐（ソースのせ）

ブラッドオレンジの特徴を活かした加工品を作るには、150g以下の小さい果実を使います。（アントシアニンが多い）長時間の加熱は避けます。（90 加熱では10分後から赤味DOWN）果汁は冷凍保存が基本です。（赤味保持は0 保存で1ヶ月が限度）



遠心分離した果汁（右）

パルプ分除去で果汁の赤味UP