

ブラッドオレンジの特徴を生かした加工品

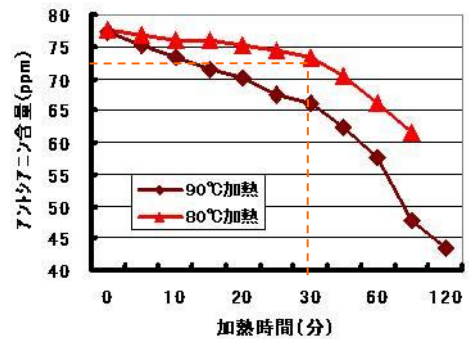
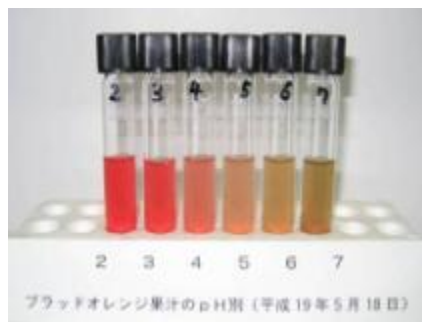
—ブラッドオレンジ産地化確立事業（H21～23）—

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 玉井敬久

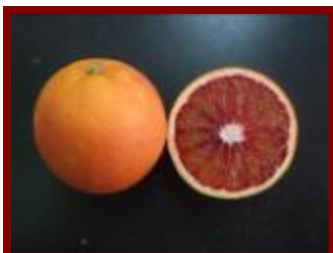
南予地域で産地化が進んでいるブラッドオレンジの加工利用法を確立するため、果実特性を調査しました。

ブラッドオレンジの特徴を生かした加工品を作るには

- 長時間の加熱は避ける（80℃30分程度の加熱が限度）
- 150g以下の小さい果実を使う
- 果汁は冷凍保存する
- 果汁のpHを3.5以下にすることが重要です。



ブラッドオレンジの加工適性に基づき、特徴を生かした加工品を開発しました。



ブラッドオレンジ
(タロッコ)



遠心分離した果汁 (右)

パルプ除去で
果汁の赤みUP↑



コンフィチュール

赤み保持は5℃で
3か月が限度



ラスク

常温・遮光で半年
以上赤み保持



果皮加工品 (ピール)

常温・遮光で半年
以上保存可能

現在、南予地域で、商品化が進んでいます。