

カンキツ果皮の変色防止とオイル抽出

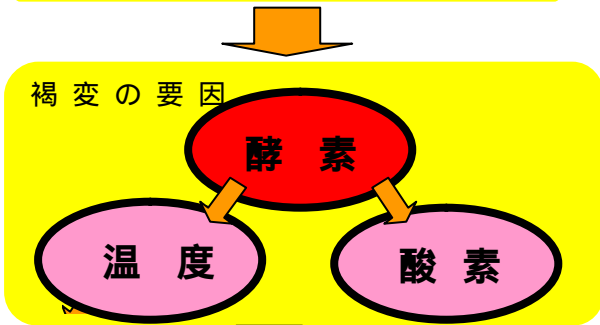
ユズ、イヨカン、日向夏、レモンなど、本県特産のカンキツ類の果皮は、果汁を搾った後も、菓子素材の原料として利用されています。原料果皮の冷凍貯蔵中の褐変を防止する方法と、カンキツオイルを抽出する方法を開発しました。

褐変防止



日向夏

冷凍貯蔵中に褐変し、利用できません。



防止方法



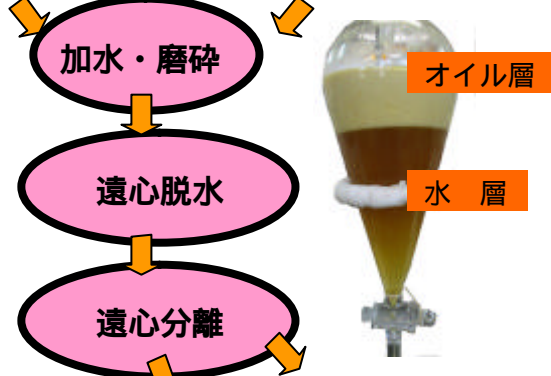
包装による褐変防止
(左)窒素置換包装 (右)含気包装

オイル抽出



レモン果皮

ユズ搾汁残渣



オイル



果皮から抽出したオイル
(左)レモンオイル (右)ユズオイル

カンキツ果皮の通年利用が可能になりました。 オイルは、香料への利用が考えられます。

カンキツ果皮加工利用技術開発研究 (H17年度)
 担当者：愛媛県工業技術センター 主任研究員 大野 一仁