

和栗の新規加工法による製品の開発

— 和栗の新規加工法による製品開発 (R1~R2) —

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 金本 直晃
企画管理部 主任研究員 福田 直大*

※ 現愛媛県庁経済労働部産業創出課

愛媛県は栗の生産量が全国3位で、年間約1,140t(R元年産)を生産しており、栗加工企業が多く点在している。従来の栗加工方法では、長時間のボイルによって、栗本来の風味が失われ、果肉の損傷が起こりやすく食品添加物を使う必要があった。そこで本研究では、食品添加物を用いず、和栗本来の風味を濃縮した高品質な加工栗の製造技術の確立と製品化に向けた評価を実施しました。

【新規加工法及び物性評価】

剥き栗をボイル処理することなく、乾燥処理とレトルト加工で加工する技術を開発し、特許出願*しました。成分分析および味分析により従来の製法より風味が優れていることが確認できました。

(*【発明の名称】「加工栗の製造方法」)



図1 新規加工法による試作品

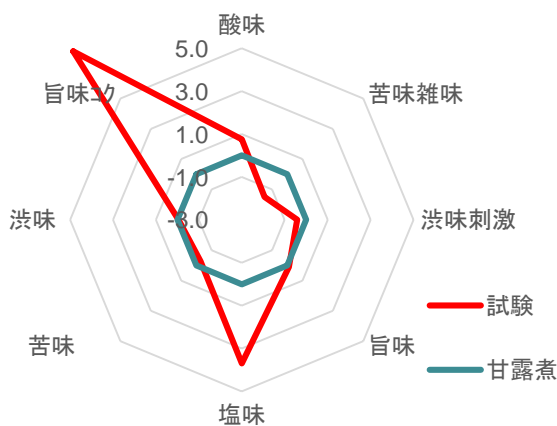


図3 味認識装置による比較

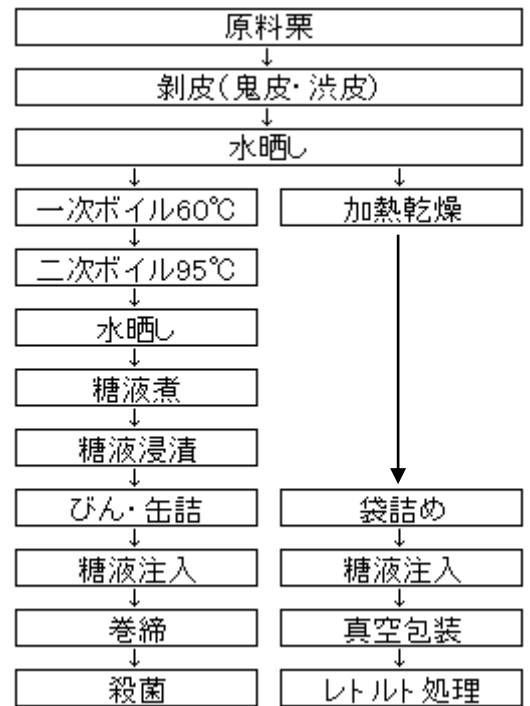


図2 製造フロー
(左：従来法、右：新製法)

	試験	甘露煮
果肉糖度(%)	33.5	54.9
果肉硬度(g)	180	120
グルタミン酸量(mg/100g)	74.3	24.6
風味	◎	○
肉質	緻密	脆い
廃糖液	少ない	多い
保存性	1年以上	2~3年

表1 甘露煮との比較

加工栗の新規製造法によると、和栗本来の風味を有し、低糖度を実現した加工品ができました。これにより、軽量かつ低コストでの製造も可能になりました。

(株) プロシーズが事業化し、令和3年秋より製造販売予定です。

本技術を事業化されたい方は、ご相談ください。

本研究は、県単研究「和栗の新規加工法による製品開発」により実施しました。