

# 台風落果果実(梨・リンゴ)を剥皮・低温貯蔵で搾汁素材として復活させる加工技術支援

グローバル  
フードビジネス  
プログラム  
(GFBP)  
教授

尾崎 正利



## 研究シーズの紹介

毎年、台風シーズンには強風や枝打ちによって収穫期を迎えた梨やリンゴの落果が生じ、生産者の経済に大きな打撃を与えている。本研究は農業生産者「和田農園」(福岡県)の素材を活かす方策として、福岡県農業改良普及センターの支援も得て実施した。

落果果実の鮮度状態の良い素材を選別し、微生物等の汚染を防ぐため、剥皮して食品用アルコール添加したV.C溶

液に浸漬し、水流洗浄した後に真空包装機で脱気し、冷凍処理を行うことで、原料の腐敗や変色を防止し解凍後にも良好な果汁が採取できることが確認できた。

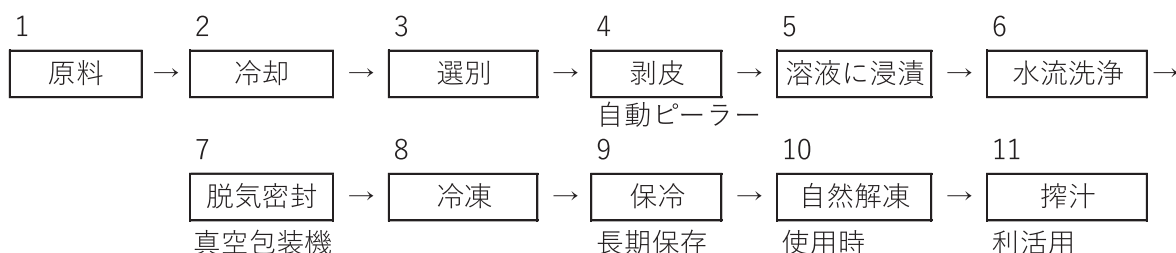
また、この処理段階の温度帯やアルコール、V.Cの配合についても比較検討し適切な条件を示すことができた。



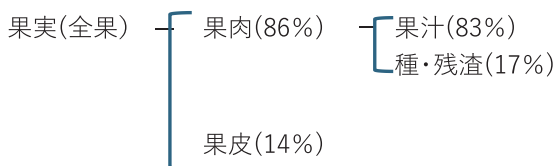
### 原料の鮮度保持技術

- 落果果実でも原料素材として活用できる見通しが立つこととなる。
- 冷凍を経て解凍しても、変色が抑えられた素材特性を持っており、加工素材としての利活用の需要を呼び込める。

### 落果果実の鮮度管理フロー



### 落果果実からの原料歩留まり



## 期待される活用シーン

● 天候条件により落果が発生する場合、原料素材の廃棄が長年の生産者にとっての負担になった。



全体歩留まりが7~8割の果汁の採取が可能になり、経済的に活用できる見通しが立つ。



● 生果での利用が主体であり、加工用素材を通年利用できる手立てが求められていた。



冷凍保管できる梨・リンゴの青果素材は少なく利用促進が進む可能性をもつ。

