

# 亜熱帯果実（タンカン、スモモ）の 新規加工食品の開発



## 亜熱帯果樹の概況

① 6次産業化して  
収益性を向上させたい。

② 国産の亜熱帯果実加工  
食品の需要が増えている。

① 高額な設備投資は難しい。  
② 保存性が高くないと島外に出荷できない。



産地（離島）



消費地（都市）



離島の地域性

③ 特殊病虫害の  
危険を回避したい。

新規加工食品開発の  
機運が高まっている。

設備投資が少なく済み、常温流通  
できる加工食品が望まれている。

## 研究① タンカン加工食品の新規製造技術

## 研究② スモモ加工食品の製造技術

### タンカン 奄美群島の代表的果実

### スモモ 奄美特産の ‘カラリ’

#### こうそはくひ 酵素剥皮

酵素を使った皮むきの加工法  
- 酸やアルカリによる処理が不要 -



外皮に切れ目を入れたタンカンを袋に入れ、マセロチーム2AO.25%酵素液を加え、真空包装し2時間常温で反応処理する。

#### 果肉

一房に分割し  
再度酵素処理



#### 果皮

白色部  
(アルベド)  
を水洗い除去



じょうのう膜を  
水洗い除去して  
むき身を調製



糖液を浸透して  
コンフィを製造  
(Brix 63°)



65°C 10分加熱  
殺菌しシロップ  
漬を製造  
(pH 3.79)



グラニュー糖を  
まぶして砂糖漬を  
製造  
(水分活性0.842)



スモモの系統のうち  
大玉系を使用



糖液を浸漬して  
コンポートを製造  
(pH 3.37)



50°Cで2時間通風乾燥し  
グラニュー糖をまぶして  
砂糖漬を製造  
(水分活性 0.767)

## 研究の成果とその普及

設備投資が少なく、常温流通が可能な加工食品を開発した。  
現在、複数の企業が実用化に向けて商品開発中である。

かごしま  
明治維新博

150th Anniversary



鹿児島県大隅加工技術研究センター  
〒893-1601  
鹿屋市串良町細山田4938

代表研究者： 鮫島 陽人, 新小田あづさ  
問合せ先： 0994-31-0311 (代表)  
kagiken@pref.kagoshima.lg.jp