

技術開発事例	共同研究	酒類製造時未利用資源の利用加工技術の開発 (梅酒製造後梅果実からの梅ジュースづくり)
---------------	-------------	---

【共同研究先】	株式会社小川酵母研究所、明利酒類株式会社	
---------	----------------------	--

【目的】

梅酒製造時にアルコール漬けされた梅果実は梅酒製造後は主に漬物食材として利用されることが多かった。この梅果実を煮てアルコールを揮発させることで、新たな加工食品の食材として有効利用する。

【内容】

- 1) 梅酒に使用した梅果実は果肉がしぼみ、外観が悪いという問題があるため、シロップ液中での加熱と室温放置を繰り返すことで、しぼんだ梅果実を復元（膨化）させた。
- 2) シロップ液を希釈し、酸味をつけるために有機酸を加え、1) で復元した梅果実を加え、加熱殺菌し、梅ジュースを製造する試験を実施した。
- 3) 梅ジュースのネーミングやラベルデザインについて当センターデザイン担当職員から提案と助言をした。

【成果】

工業技術センターとの共同研究の成果として、「梅酒製造後梅果実からの梅ジュース」を「梅実杏粒（うめのみひとつぶ）」という商品名で明利酒類（株）で製造し、（株）小川酵母研究所より試験販売を開始した。



基礎となった事業	平成19年度 オンリーワン技術開発支援事業（共同研究）		
----------	-----------------------------	--	--

担当部門	地場食品部門	部門長	中川 力夫 tel : 029-293-8576
------	--------	-----	--------------------------