

## 冷凍殻割銀杏の製品開発支援

支援先

農事組合法人つくば銀杏生産組合



図 1 加工工場の外観

### 【開発の背景】

農事組合法人つくば銀杏生産組合は、銀杏生産農家 50 軒からなり、苗木の生産や加工、販売を行っている団体です。

その加工工場は HACCP 実施施設として認定されており、徹底した衛生管理のもとで銀杏製品を製造しています (図 1)。

今回、つくば銀杏生産組合から「これから殻付銀杏や他の銀杏製品を業務用及び一般消費者向けに販売したいので、品質管理や製品開発の支援をしてほしい。」とのご依頼がありました。

### 【開発の経緯・支援内容】

品質管理に必要な試験データを得るため、当センターでは蒸し銀杏や蒸し銀杏ペーストの細菌検査を行いました (図 2)。殻付きの生銀杏についても、包装資材を代えた場合の保存試験を行い、保存方法を検討しました。さらに、蒸し銀杏をペーストに加工した際に変色するという課題があったため、蒸し銀杏ペーストの変色防止方法を検討しました。

その結果、銀杏製品の冷凍保存前後での衛生状態と、次亜塩素酸ソーダ殺菌剤を用いた場合の最適な殺菌条件を明らかにしました。また、蒸し銀杏ペーストの変色防止には、ペースト調整時の 0.1%有機酸添加と冷凍保存が有効であることが分かりました。



図 2 冷凍蒸し銀杏の細菌検査

### 【開発した製品の紹介】

試験で得られたデータを参考にして、試作品は「冷凍殻割銀杏」として製品化されました (図 3)。

同組合では銀杏を用いたレシピの提案など積極的な PR を行っており、製品開発の新たな取り組みが期待されます。

商品名：冷凍殻割銀杏 (生)・冷凍殻割銀杏 (蒸し)

販売開始時期：平成 29 年 9 月

価格：800 円 (1 パック 500 g)

問い合わせ先：農事組合法人つくば銀杏生産組合

TEL:0299-56-3039 FAX:0299-42-2224



図 3 開発した製品

基礎となった事業

平成 27 年度 オンリーワン技術開発支援事業 (受託研究),  
試験研究指導費 (依頼試験)

平成 28 年度 試験研究指導費 (依頼試験, 技術相談)

現在の担当部門

地場食品部門 部門長 中川 力夫 TEL:029-293-8576  
主任 野口 友嗣