

アテモヤ・真空パックフローズン

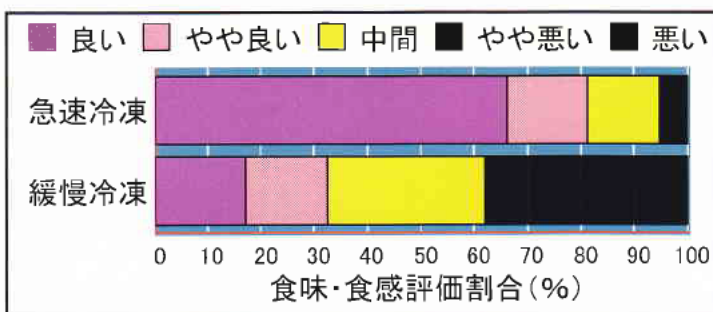


亜熱帯果樹アテモヤの収穫期は10月～12月の約3ヶ月間であるとともに、収穫後の日持ちがしないことから食べられる時期が限られています。また、アテモヤは収穫後に追熟を行うことで食べ頃になりますが、食べ頃の見極めがやや難しいとも言われています。このことから、いつの時期でも美味しい完熟のアテモヤが楽しめるように、完熟果実を急速冷凍（CAS冷凍）し真空パックした冷凍加工食品を開発しました。

完熟果実をカットして皮を2mm程度の厚さに切り取り30g程度のカット片とする。これをCAS冷凍して真空パックし、-25℃以下で保存する。



◆ 冷凍方式の違いによる食味、解凍後のドリップの差



(評価59名)

冷凍方法	ドリップ率 (%)
急速冷凍	3.2
緩慢冷凍	21.8
有意差	*

※急速冷凍(CAS冷凍)は解凍後のドリップが少なく、食味の評価も高い。

本成果は中央果実基金協会事業により得られました

三重県農業研究所 紀南果樹研究室

〒519-5202 三重県南牟婁郡御浜町志原2327

TEL 05979-2-0008 FAX 05979-2-2679