



野菜・果物の糖蜜漬け ～水なすの菓子～

糖蜜漬けて美味しい！！

野菜や果物を糖蜜漬けにすると、美味しいお菓子として食べることができるだけでなく、保存食にもなります。今回は、当研究所の技術により、材料の食感や風味を感じられる糖蜜漬け製法についてご紹介します。

「糖蜜漬け」とは、簡単に言えば砂糖漬けのことです。私たちがよく食するものには甘納豆や柑橘類の皮を砂糖漬けしたものがあります。その製法は、漬ける糖液の濃度を数パーセントずつ徐々に上げていき、数日から数か月かけ糖液を果物の中にしみ込ませ、果物の水分を糖液に置き換える（糖液置換）もので、手間と時間が必要です。

当所が開発を支援した「水なすの菓子」では、果皮や果肉の色を維持したまま、糖液置換作業を最短化できる条件を決定しました。水なすのみずみずしい食感を感じられる、しっとりやわらかい糖蜜漬けのお菓子にすることができました。



皮の色が抜ける

果実が褐変
硬い

最適化

- ・果皮の色止め、果実の褐変防止の技術
- ・砂糖種の選定
- ・糖液置換条件 ・乾燥条件



水なすの菓子

研究所設備の真空・加圧加熱調理機は、野菜・果物の形を残したまま糖液置換ができます（イチゴ、ミカン、キウイの実績あり）。



真空・加圧加熱調理器

- [仕様]
真空～加圧状態までの圧力設定が可能
- [用途]
減圧
シロップ漬けの浸透時間短縮
減圧加熱
ジャムの濃縮時間短縮
加圧加熱
滑らかなペーストの作成

詳細については、食と農の研究部 食品技術グループ まで！

電話 072-979-7063

食品に関する技術支援制度、研究所保有機器についてはこちら↓

<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/nourin/shien/openlabo/index.html>

補助金情報「令和2年度6次産業化補助金の事前要望調査（大阪府）」実施のお知らせ

大阪府では、農林漁業者や、農林漁業者と連携する食品加工業者等による「6次産業化」の取組を推進するため、補助金等による支援を行っています。現在、令和2年度の本補助金の事前要望調査を実施中！

【要望調査票提出締切】10月4日（金）17時（必着）ご相談はお早めに！

【詳細】http://www.pref.osaka.lg.jp/ryutai/osaka_6jisangyo/youboutyousa.html