

T O P I C S

保存性を高めた ルビーロマン加工品の開発

ールビーロマンの特長をいかしてー

化学食品部 武 春美(たけ はるみ)

take@irii.jp

専門：食品加工

一言：県産食材の利用促進を支援します。



果実の加工においては、果肉ごと皮を剥く方法が一般的ですが、見映えや機能性などの特長が失われてしまいます。そこで、工業試験場では、石川県が開発した大粒で鮮やかな紅色のぶどう「ルビーロマン」を用い、外果皮（最表層の皮部分）のみを選択的に剥皮した付加価値の高い加工品用素材及び新規加工品の開発に取り組みました。

まず、剥皮前にブランチング処理（短時間加熱した後、冷やす）することで、外果皮のみが剥皮しやすくなり、果肉表面の平滑さを保ったまま赤色の特長を残すことができました（図1）。また、H-ORAC（親水成分の抗酸化能）について評価した結果、ブランチング処理により約

1.3倍の増加が認められ、生活習慣病の予防や改善効果の高まる成分が、より多く残存していることが示唆されました。

次に、この素材化したルビーロマンを用いた加工品として、3種類（ホワイトリカー、吟醸酒、赤ワイン）のアルコール漬けを試作しました。漬け込み後の素材をアルコール濃度5%、糖濃度15%となるよう調製した液に30日程度浸漬した結果、大粒感を維持し、果肉中心部まで赤みがかった加工品が完成しました（図2）。これらの加工品は、甘味のバランスがよく、特に、吟醸酒ではルビーロマンのフルーティーさが得られました。また、ブランチング前に原料を加熱殺菌することで、微生物汚染が120日間認められませんでした。

ルビーロマンに限らず、ブドウの素材化やアルコール漬けにご興味のある方はご相談ください。



図1 果肉表面



図2 加工品の断面