

シーズ名

(副題)

明るい色のウメジャム

(凍結ウメ果実の加熱解凍技術とウメジャムへの応用)



こんなことができます！

完熟ウメピューレの褐変を抑制し、これまでになく
明るい色合いのウメジャムが製造できます。

【解決したポイント】

- ① 追熟し、果肉を軟化
- ② 凍結によりさせて、緑色を黄化果肉がドロドロになり果皮及び核と果肉との分離が容易
- ③ 短時間の加熱解凍により成分流出を抑制
- ④ 加熱解凍により果皮の褐変酵素を抑制し、ピューレの褐変を防止
- ⑤ 明るい色合いのウメジャム

【従来の問題点】

- ① 青ウメを加熱すると自身の酸で緑色が褐変する。
- ② あく抜きと称して果実成分を流出させている。
- ③ 黄色っぽいウメピューレが速やかに褐変する。
- ④ ウメジャムの色が褐色。

技術の概要

- ① ウメ果実を 25℃で 4 日間程度追熟することにより、果皮を黄化し、果肉を軟化した後、凍結貯蔵する。
- ② 沸騰水浴中で 2~3 分間、蒸気中で 3~5 分間の加熱解凍を行う。
- ③ 加熱解凍したウメは出来るだけ速やかに裏ごしし、ウメピューレを密封包装して、凍結保管する。
- ④ このウメピューレを原料とし、明るい色合いのウメジャムが製造できる。

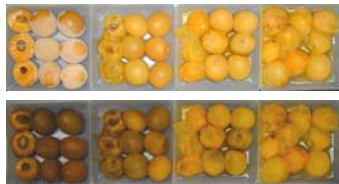
図・写真

ウメ果実の追熟



沸騰水浴中での加熱解凍、ピューレの調製、および、ウメジャムの調製

解凍直後



自然解凍 1分間 3分間 5分間
沸騰水浴中加熱処理

解凍4時間後

凍結貯蔵ウメ果実の解凍4時間後の色調
試料: 野花豊後(6月22日採取、L)



二重ガーゼにより裏ごししたところ



ウメジャムの調製

原材料	ウメピューレ	1000
	グラニュー糖	1000
	ペクチン	20
	水	400

ライセンス情報

- 1) 特許流通DB登録番号/L2007006387
- 2) 特許番号/
- 3) 公開番号/特開2005-80622
- 4) 出願番号/特願2003-319553
- 5) 出願日/2003. 9. 11
- 6) 発明の名称/「梅の加工食品及び梅の加工食品の製造方法」
- 7) 特許権者/地方独立行政法人鳥取県産業技術センター
- 8) 代表発明者/松本通夫
- 9) 実施権許諾・譲渡 許諾 譲渡
- 10) 共同開発・研究の意思 有 無
- 11) サンプルの提供 有 無
- 12) 技術指導 有 無
- 13) 実施実績 有 試作 実験 無
- 14) 事業化実績 有 無
- 15) 実施権許諾実績 有 無

発明者からのメッセージ

この技術は特別な機器が必要でなく、食品工場にある二重釜、パルパーなどにより可能であり、ぜひ、試していただきたい！

連絡先

- 1) 所属/ (財)鳥取県産業振興機構
- 2) 担当者名/ 特許流通アドバイザー 上山 良一
- 3) 電話番号/ 0857-52-6722
- 4) E-mail/ ueyama-ad@adp.jiii.or.jp