

# 新製法「レアフル」で高品質な果実を一年中

産業技術環境研究本部・農業研究本部・水産研究本部・森林研究本部

## 背景・目的

- ・北海道のりんごは他府県産に比べて収穫期が遅く、長期間貯蔵できる施設がないために供給期間が短く、流通量が少ない。
- ・道内の飲食店や菓子メーカーでは、北海道産の食材を年中使いたいという要望が強いが、生りんごが入手できる期間以外はシロップ漬け製品を使用していた。
- ・シロップ漬けは酸味や風味に乏しい、食感が悪いなどの課題があり、生果実に近い香りや食感の北海道産果実の素材の開発を目指した。

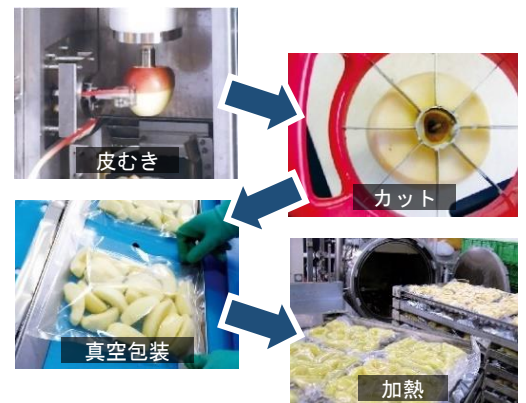


これまでの業務用シロップ漬けの課題を解決する果実加工技術（レアフル製法）を開発

## 成果

### 長期保存可能で、生果実に近い風味・食感を持つ「レアフル」を開発

- ・りんごの変色の原因であるポリフェノールの酸化を防止するため真空包装し、100℃程度で短時間加熱することにより、色と食感を維持することに成功！
- ・りんごは酸味がやや強い品種が適しており、とりわけ加熱しても軟化しにくい品種である「ひめかみ」「ハックナイン」が最適であることを明らかにした。
- ・保存試験により、15℃以下では1年間以上、25℃保存でも4ヶ月間は変色しないことを確認した。



レアフルの製造工程

## 成果の活用

### 生果実に近いレアフルの風味や食感を活かした製品が続々誕生！

- ・開発した加工品及び製法は、ありのまま（Real）の果実（Fruits）の風味・食感が楽しめることから「レアフル」と命名し、特許及び商標を取得して普及中である。
- ・りんごの他、西洋なしに製造法が活用され商品化された。
- ・果実の風味や食感が維持され、長期保存が可能な利点を活かし、レアフルを洋菓子などに使用したメニューを提供する飲食店も増加している。



#### <関連論文・特許など>

- [1] 果実を含む常温保存が可能な真空包装体及びその製造方法，特許第6308556号
- [2] 「レアフル（標準文字）」，商標登録第5804734号