

素材のおいしさを閉じ込めた「レアフル®」

～いつでも、どこでも果実本来のおいしさを味わえます～

アピールポイント

旬の果実の味わいと食感を閉じ込めた、シロップや添加物を使わずに常温保存可能な果実加工品の製造方法です。

■レアフル®の加工工程

皮むき



カット



真空パック



加熱加圧殺菌



- ・果実を真空パックして、レトルト殺菌機で加熱加圧殺菌して製造します。
- ・素材の色、香り、食感、味を良好に保ち、無添加で常温長期保存が可能です。

発明の特長

Real(ありのままの)とFruit(果実)を組み合わせ「レアフル®」と名付けました。

従来の業務用プレザーブとは異なり、シロップや添加物などを一切使用していない、果実そのものの味と香りを持っています。

本技術を活用し、北海道産リンゴや西洋ナシなどが製品化され、端境期における果実製品の提供を可能にし、土産品としての販売のほか製菓店、飲食店などで活用されています。



活用に向けて

- ・品種ごとの風味の違いなど素材の特長を活かした製品づくりに。
- ・果樹生産者による6次産業化産品として、規格外品の有効活用や、地場産品のPRに。
- ・常温保存が可能な半調理品として、端境期に地場産の果実を使いたい製菓、飲食店などへ。

基本情報

発明の名称	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		
特許権者	道総研		
特許番号	特許第6308556号		
出願日	平成26年10月30日	登録日	平成30年3月23日
実施許諾実績	■有り □無し	発明場	農業研究本部 中央農業試験場

キーワード:果物、常温保存、真空包装、パウチ、レトルト、高品質
「レアフル®」は地方独立行政法人北海道立総合研究機構の登録商標です(第5804734号)。