

## 低温熟成技術で県オリジナルのクリをさらにおいしく

### 食品科学研究所 試験研究部

日 時 令和元年10月23日（水）14：00～15：00

場 所 県庁12階 南-1会議室

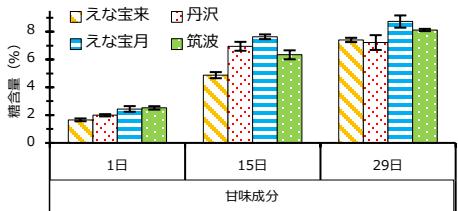
（発表の内容）

和菓子メーカーでは「クリ本来の味を楽しんでほしい」との思いから、クリを低温貯蔵して甘味を引き出す試みが行われてきました。しかし、従来品種の「筑波」は果肉が粘質化するため採肉が難しくなる問題がありました。そこで、本県が開発した新品種「えな宝月」「えな宝来」について検討し、栗きんとん等への加工に最適な低温熟成条件を見出しました。これにより新品種の特長を活かした新たな商品展開が期待できます。

#### 低温熟成技術とは…

植物が凍るような寒さの中でも生きていくための現象を利用して、食品としてのおいしさを引き出す技術のこと。0℃付近で貯蔵すると、クリに含まれている酵素が働きデンプンを糖（ショ糖）に変換・蓄積し、凍結死を防ごうとするため甘くなる。

#### 県オリジナル品種への適用



#### ◆甘味

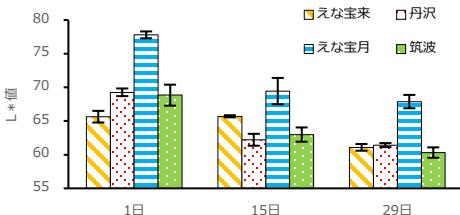
⇒従来品種と同等、もしくは同等以上

#### ◆香り

⇒「えな宝月」は貯蔵前後で大きな変化なし

果肉の劣化を抑制し  
甘味成分の生成が可能な  
熟成条件を確立

- ・クリ本来の味をより楽しめる！
- ・クリ産地と協力し、新たな商品を展開中！



#### ◆果肉色

⇒「えな宝月」は貯蔵後も黒ずみにくい

#### ◆果肉

⇒「えな宝月」は貯蔵後も果肉のべたつきが少なく採肉しやすい

