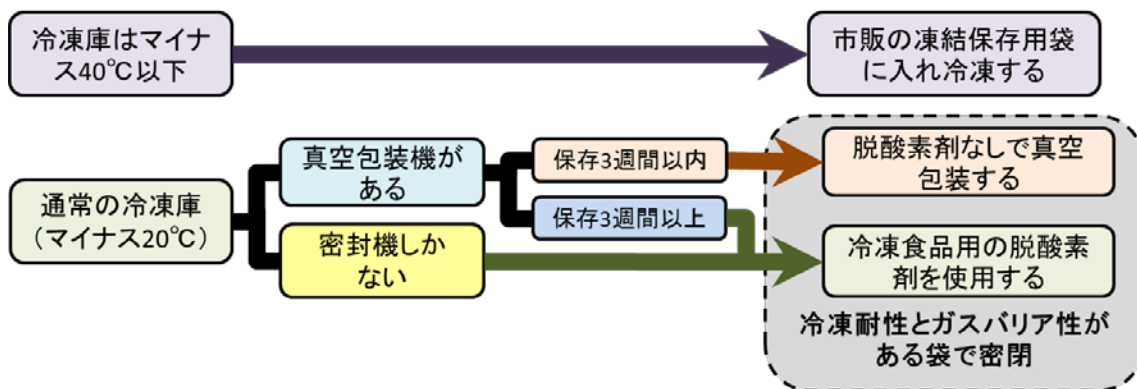


ブドウ「シャインマスカット」果粒の 凍結保存方法

ブドウ「シャインマスカット」は甘く、香りが良く、皮ごと食べられる品種として注目され、全国的にも生産が拡大しています。生食利用のみでは他産地と競合してしまうため、保存して時期をずらして出荷・販売する方法を検討し、黄緑色の「シャインマスカット」を変色させずに凍結保存する方法を開発しました。

変色させずに凍結保存する方法

ごく低温（-40℃以下）の冷凍庫ならば、他に処理なしでも変色させずに凍結保存できます。通常（-20℃程度）の冷凍庫で凍結する場合は、真空包装で3週間程度は変色しませんが、脱酸素剤とともに包装することで長期間変色させずに凍結保存できます。



変色防止処理の効果

変色防止処理せずに-20℃の冷凍庫で凍らせると1ヶ月後くらいから色が徐々に黄土色に変わります。また、急速冷凍機の-40℃で凍らせても-20℃に移すと変色するので、処理は必要です。



凍結「シャインマスカット」の利用

凍らせたまま食べると口中においしさがあふれます。そのまま食べても美味しいですし、ちょっと目を引くデザートのカリにも使えます。

凍結ブドウの盛り合わせ



シャーベットの「シャインマスカット」添え

留意点

- ・凍ったままが一番おいしく召し上がっていただけます。溶けると変色するため、溶かさずにお召し上がりください。
- ・本技術を使って加工、販売をする場合は、事前に保健所にご相談ください。