

## 2、試作品の説明(写真)

ペースト・液状・ドライフルーツ依頼先

(株)ひらた

本社

〒435-0023

静岡県浜松市南区新貝町172-11

電話053-426-2277

担当 加工野菜部部长 兼 調理アドバイザー 鈴木正文 氏

HP (<http://www.hiratas.jp/01eigyo/eigyo.html>)

ペースト・液状製作協力先

(株)ゼロワン

本社

静岡県富士市比奈856

電話0545-34-4801

HP (<http://zeroonegreeneco.com/index.html>)

依頼の目的

加工協力先の(株)ゼロワンではお茶の天然色素を利用し商品加工を行っている。(別紙参照)

化学反応をおこしにくい特性がある。 今回のペースト、濃縮液の製作状態を確認し他の加工品にはない特性を生かした商品作りを行う。



○ブルーベリーペースト

(株)ひらた経由でペースト加工依頼を行う。

水分が少なく糖度酸度の計測は出来なかった。

食してみたところ無味無臭となっている。

粉状に近く色をつけるの利用できる。

他の加工品とあわせて利用する方法で進めて行きたい。

第二加工検討商品

- ・ケーキ、パンなどの着色素材
- ・紙や繊維の染剤
- ・お茶への利用



### ブルーベリーの濃縮液

Brix5.0 PH0.5

味は少し酸味を感じるが甘みはあまりない、少し酸味を感じる。

匂いはかなり強く天然のブルーベリーの独自の匂いがする。

第二加工検討商品

- ・ジュース
- ・アルコール



## ドライフルーツ

商号名：乾燥工房『八百ど菜』

本社

山形県米沢市窪田町矢野目2546

電話0238-37-4977

HP (<http://yaodry.com/>)

## 依頼の目的

乾燥工房『八百ど菜』のブランドドライフルーツ&ベジタブルは、素材の成分や風味をそのまま残すため、無添加で常温に近い比較的低い温度での乾燥を長時間かけて行うことにより、成分や色素の破壊を極力抑え、最大の特徴である「乾燥しているけど成分は生」を実現しました。元来植物の持つ成分・味・色・香りを凝縮したまま、乾燥の使命である長期保存を可能にしている。

ブルーベリーのドライフルーツが多くある中でこれらの特色を生かした商品化を行う。



↑ 写真①



↑ 写真②

## ブルーベリードライフルーツ

写真① 冷凍ブルーベリーを粒のまま常温乾燥室「Santo Dehydrator」40度で8日間乾燥

写真② 冷凍ブルーベリー粒を半分カット常温乾燥室「Santo Dehydrator」40度で30h乾燥

歩留 12.86%

味 は乾燥させすぎか味があまりしない

乾燥方法について検討が必要

製造方法について検証を行い商品化を検討

← 半分カット

ブルーベリー葉・果実粉末  
(株)やまと興業  
本社  
静岡県浜松市浜北区横須賀1136  
電話053-428-4100  
HP (<http://www.yamato-industrial.co.jp/>)  
担当 IBX部 ナノプロ課 課長 横島徳氏

#### 依頼の目的

やまと興業(株)お茶で独自の低温・無酸化製法で超微粒子粉末により粉末の茶の製造・販売を行っている。ブルーベリーにおいても果実・葉に含まれたポリフェノールなどの機能性をアピールした商品化を行う。



#### ブルーベリー葉粉末

部会生産者鈴木幸隆氏園地、ラビットアイの新葉を中心に取った。  
11月上旬に採取し、水で洗浄し乾燥をさせて、持込をした。  
一部旧葉が混じっており、新葉とは別に粉末にしたが若干色が茶色を帯びてしまった。  
今後採取の時期、乾燥の方法についても検討を行う必要がある。  
また、製茶を依頼できる製茶業者を探す必要も感じた。



#### ブルーベリー果実粉末

ラビットアイブルーベリー冷凍果実を解凍し皮だけにして粉末にした。  
当初果実を丸ごと粉末にしようとしたが、乾燥をさせても糖分が粉末を固形化させる為、ブルーベリーの皮のみで製造



### ブルーベリー茶

果実7に対して葉を3として作成

色については検討の結果こちらの配合となった。

これ以上の葉の量を多くすると色が濁り飲食に向かないと判断をした。

葉を混入させなければ更に色はよくなる。

問題として①皮だけにする手間 ②皮以外の使用方法があがった。

皮以外はジュース、ジャムなどに使用し残りを使うなど対策が必要になる。

