

ウメ「翠香」を用いた 加工品の開発支援

県工業技術センターでは、果樹試験場うめ研究所と共同で、フルーティな香いを特徴とする新品種「翠香」の香り成分の分析やこれらの特徴香を活かすことができる加工技術について検討してきました。

成果

- ◆ 香気の特徴成分を分析
- ◆ 香気に寄与の大きな成分を特定
- ◆ 収穫時期と追熟日数が香気に与える影響を解析
- ◆ 保存方法と香気成分の変化を分析

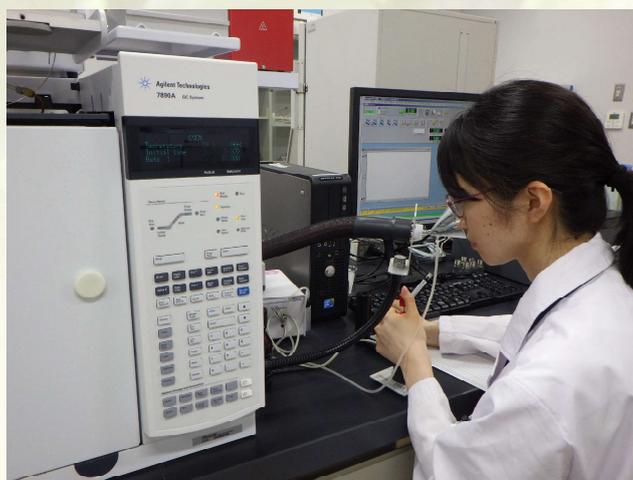
翠香の香いを
活かす加工方法

翠香シロップとして商品化!!

- ・ 収穫時期を限定
- ・ 追熟日数を最適化
- ・ 独自のレシピ



追熟した翠香の果実



匂いかぎ付き GC-MS による
特徴香の分析

業界初!
フルーティな香いの
翠香シロップ

◆ 製造販売先 ◆

有本農園
Plumeister Arimoto
(みなべ町)



問合せ先：和歌山県工業技術センター食品開発部