



おうとう「ジュノハート」を主原料とした着色料を使用しないジャムの製造方法

ジュノハートのジャム製造において、果肉色がクリーム色であることや、着色不良の果実を用いることから、製品の色調が課題となっています。

そのことから、着色不良果と濃赤色品種を混合することで、着色料を使用せず、ジュノハートの特色である濃赤色のジャムを製造する方法を紹介します。

【おうとうの混合比率】

ジュノハートを用いたジャムを製造する場合、原料果実の30~50%を濃赤色品種(サミット)に置き換えることで赤色~濃赤色のジャムを作ることができます。

50%配合を基準とした ΔE^*ab 値

ジュノハート配合割合	製造直後	1か月後	2か月後
100%	8.12	8.37	7.39
90%	4.11	2.88	3.47
80%	2.85	1.94	2.02
70%	0.99	0.97	0.29
60%	1.67	0.43	0.38

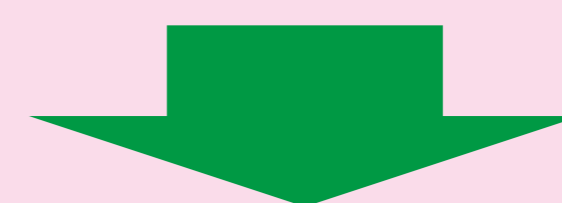
※ ΔE^*ab は、ジュノハート50%との色差を示しています。
 ΔE^*ab 0.6-1.6の範囲は、色の隣接比較でわずかに色差が感じられるレベルです。

・配合割合と色調

製造直後



100% 90% 80% 70% 60% 50%



2か月後



100% 90% 80% 70% 60% 50%

※数値は、ジュノハートとサミットの混合割合。
(例) 90%=ジュノハート90：サミット10

【製造工程】

1. 果実調製

種を取り除き、約8等分にカットします。



2. 砂糖混合

おうとう 1kg に対して砂糖125gを混合し、2時間以上おきます。



3. 煮 熟

砂糖を混合したおうとうを沸騰させ5分以上加熱後、砂糖を125g加え、アクを取りながら加熱します。



4. ペクチン等添加

火を止め、ペクチン8gと砂糖50gを混合した混合物を少しずつ加え、再加熱します。

十分溶けたらクエン酸2.6gを加えます。



5. 充填・後殺菌

殺菌したビンにジャムを充填し、95℃で15分間殺菌します。



ジャム完成

殺菌後、ビンが冷めたらジャム完成！

