

農産物入りミルクジャムの新製造法

【1 成果概要】

従来の濃厚な味のミルクジャムに対して、あっさりした味のミルクジャム製造技術を確立し、県内産の機能性成分を含む農産物を混合した商品を開発しました。

- (1) 生クリーム、脱脂濃縮乳、砂糖は使用しないで、牛乳、ビートグラニュー糖、甘味糖を使用します。
- (2) プレーンミルクジャムの製造工程の「加熱濃縮」後に機能性成分を含む県産農産物として、枝豆（イソフラボン）、かぼちゃ・にんじん（カロチン）、ブルーベリー・ヤマブドウ・カシス（アントシアン）のペーストや乾燥粉末を混合することにより、農産物入りミルクジャムを製造できます。

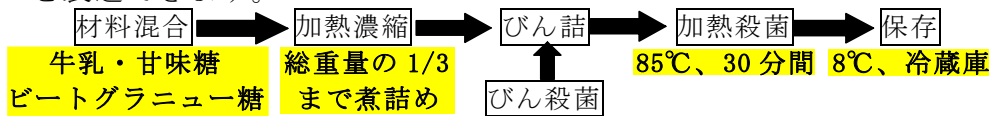


図1 プレーンミルクジャム製造工程

表1 原料とその配合量

原材料	改善法			従来法	
	約250gの農産物入りミルクジャムを製造する場合の原料の量	産地	備考	原材料	産地
牛乳	600cc	県内産		牛乳	国内産
ビートグラニュー糖	20g	国内産	両方を混合して甘味と水分活性を調節	-	
甘味糖	31g	国外産		-	
生クリーム		使用しない		生クリーム	国内産
脱脂濃縮乳		使用しない		脱脂濃縮乳	国外産
砂糖		使用しない		砂糖	国外産

表2 混合する農産物の形状及び量

原材料	改善法			従来法
	約250gの農産物入りミルクジャムを製造する場合の原料の量	産地	備考	原材料(例)
野菜・果実類	ペースト67g 乾燥粉末20g	県内産	枝豆・かぼちゃ・にんじん ブルーベリー・ヤマブドウ・カシス	いちご キャラメル

【2 効果】

新商品開発による本県産乳製品や農産物の需要拡大が図られます。

【3 留意事項】

- (1) 加熱濃縮は、「どろり」とした食感にするために、総重量の1/3まで煮詰めるのが適当です。
- (2) 85℃、30分間の加熱殺菌により、8℃の冷蔵庫で3カ月間保存可能です。
- (3) 果実類は添加量を20%まで増やすと、果実に含まれる酸の影響でミルクジャムが固形物と液体に分離します。

【4 適応対象】 農産物加工団体



図2 農産物入りミルクジャム（農産物混合率9%）