

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2008-125478

(P2008-125478A)

(43) 公開日 平成20年6月5日(2008.6.5)

(51) Int.Cl.

A23G 9/32 (2006.01)**A23G 9/44 (2006.01)****A23G 9/52 (2006.01)**

F1

A23G 9/02

テーマコード (参考)

4B014

審査請求 未請求 請求項の数 11 O L (全 7 頁)

(21) 出願番号 特願2006-316518 (P2006-316518)

(22) 出願日 平成18年11月24日 (2006.11.24)

(71) 出願人 505414562

大山 隆行

鹿児島県熊毛郡中種子町野間5105-6

(74) 代理人 100069213

弁理士 平田 功

(72) 発明者 大山 隆行

鹿児島県熊毛郡中種子町野間5105-6

Fターム(参考) 4B014 GB18 GG09 GQ13

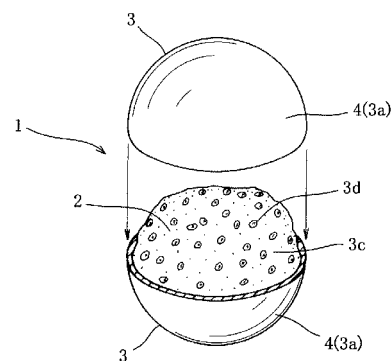
(54) 【発明の名称】 パッションアイスクリームとその製造方法

(57) 【要約】

【課題】添加物を使用せずに天然のパッション果実による特性を生かしたパッションアイスクリームとその製造方法を提供する。

【解決手段】既成のアイスクリーム原料2に、パッションフルーツ3を配合して成り、該パッションフルーツ3は、種子3dから分離された果肉3c部分、種子3dを含んだ果肉3c部分、果皮（内果皮3b部分）の少なくともいずれか2つの部分もしくは全ての部分を使用する。このとき、アイスクリーム原料2が240mlに対して、パッションフルーツ3が60mlを含む配合比率によって製造する。また、パッションフルーツ3の殻である外果皮3a部分を容器4に代用する。

【選択図】図1



【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

既成のアイスクリーム原料に、パッションフルーツを配合して成ることを特徴とするパッションアイスクリーム。

【請求項 2】

パッションフルーツは、種子から分離された果肉部分を使用している請求項 1 記載のパッションアイスクリーム。

【請求項 3】

パッションフルーツは、種子を含んだ果肉部分を使用している請求項 1 記載のパッションアイスクリーム。

【請求項 4】

パッションフルーツは、その果皮（内果皮部分）を使用している請求項 1 記載のパッションアイスクリーム。

【請求項 5】

パッションフルーツは、種子から分離された果肉部分、種子を含んだ果肉部分、果皮（内果皮部分）の少なくともいずれか 2 つの部分もしくは全ての部分を使用している請求項 1 記載のパッションアイスクリーム。

【請求項 6】

パッションフルーツは、種子から分離された果肉部分、種子を含んだ果肉部分、果皮（内果皮部分）の少なくともいずれか 2 つの部分もしくは全ての部分から抽出された果汁エキスを使用している請求項 1 記載のパッションアイスクリーム。

【請求項 7】

アイスクリーム原料が 240 ml に対して、パッションフルーツが 60 ml を含む配合比率によって製造されて成る請求項 1 乃至 6 のいずれかに記載のパッションアイスクリーム。

【請求項 8】

パッションフルーツの殻である外果皮部分を容器に代用して成る請求項 1 乃至 7 のいずれかに記載のパッションアイスクリーム。

【請求項 9】

乳製品、水アメ、果糖ブドウ糖液糖、植物油、安定剤、乳化剤、香料、カロチン色素を含むアイスクリーム原料を 240 ml に対して、パッションフルーツの種子から分離された果肉部分、種子を含んだ果肉部分、内果皮部分のいずれか 1 つの部分、もしくはいずれか 2 つの部分、もしくは全ての部分を 60 ml 配合させ、混合・殺菌・冷却・泡立て凍結することでパッションアイスクリーム加工品を形成することを特徴としたパッションアイスクリームの製造方法。

【請求項 10】

パッションフルーツは、搾汁機によって果肉から果皮と種子が除去され、果皮を選別して一定時間煮沸することにより外果皮と内果皮を分離し、分離した内果皮を種子と共にミキサーによりペースト状にして前記果肉に添加した後、前記アイスクリーム原料に配合させるものとした請求項 9 記載のパッションアイスクリームの製造方法。

【請求項 11】

パッションアイスクリーム加工品は、パッションフルーツの殻である外果皮部分によって形成された容器に収納されている請求項 9 または 10 記載のパッションアイスクリームの製造方法。

【発明の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本発明は、パッションフルーツを使用したパッションアイスクリームとその製造方法に関する。

【背景技術】

10

20

30

40

50

【 0 0 0 2 】

従来、βカロチンを多量に含むパッションフルーツは、その果肉、果汁、果皮部分を使って、例えば、化粧水や香料等の材料としたり、飲料水、食品、カクテル・酒類等として利用している。すなわち、パッションフルーツを使用した食品としては、例えば特許文献 1 に開示されているように、パッションフルーツの内果皮部分をゲル化剤として使用することでジャム食品を製造する方法が存在する。また、特許文献 2 に開示されているように、パッションフルーツの果実と、麦芽を使用することでフルーツビールを含む発泡酒を製造する方法が存在する。

【特許文献 1】特開 2 0 0 0 - 4 1 5 9 5 号公報

【特許文献 2】特開 2 0 0 3 - 3 1 0 2 4 1 号公報

10

【 0 0 0 3 】

しかしながら、従来においては、添加物を使用せずに天然のパッション果実による特性を生かしたアイスクリームが未だ存在していないのが現状である。

【 0 0 0 4 】

そこで、本発明は、叙上のような従来存した諸事情に鑑み案出されたもので、添加物を使用せずに天然のパッション果実による特性を生かしたパッションアイスクリームとその製造方法を提供することを目的とする。

【発明の開示】

【課題を解決するための手段】

【 0 0 0 5 】

上述した課題を解決するため、本発明に係るパッションアイスクリームにあっては、既成のアイスクリーム原料に、パッションフルーツを配合して成ることを特徴とする。

20

【 0 0 0 6 】

パッションフルーツは、種子から分離された果肉部分を使用している。

【 0 0 0 7 】

パッションフルーツは、種子を含んだ果肉部分を使用している。

【 0 0 0 8 】

パッションフルーツは、その果皮（内果皮部分）を使用している。

【 0 0 0 9 】

パッションフルーツは、種子から分離された果肉部分、種子を含んだ果肉部分、果皮（内果皮部分）の少なくともいずれか 2 つの部分もしくは全ての部分を使用している。

30

【 0 0 1 0 】

パッションフルーツは、種子から分離された果肉部分、種子を含んだ果肉部分、果皮（内果皮部分）の少なくともいずれか 2 つの部分もしくは全ての部分から抽出された果汁エキスを使用している。

【 0 0 1 1 】

アイスクリーム原料が 2 4 0 m l に対して、パッションフルーツが 6 0 m l を含む配合比率によって製造されて成る。

【 0 0 1 2 】

パッションフルーツの殻である外果皮部分を容器に代用して成る。

40

【 0 0 1 3 】

一方、本発明に係るパッションアイスクリームの製造方法にあっては、乳製品、水アメ、果糖ブドウ糖液糖、植物油、安定剤、乳化剤、香料、カロチン色素を含むアイスクリーム原料を 2 4 0 m l に対して、パッションフルーツの種子から分離された果肉部分、種子を含んだ果肉部分、内果皮部分のいずれか 1 つの部分、もしくはいずれか 2 つの部分、もしくは全ての部分を 6 0 m l 配合させ、混合・殺菌・冷却・泡立て凍結することでパッションアイスクリーム加工品を形成する。

【 0 0 1 4 】

パッションフルーツは、搾汁機によって果肉から果皮と種子が除去され、果皮を選別して一定時間煮沸することにより外果皮と内果皮を分離し、分離した内果皮を種子と共にミ

50

キサーによりペースト状にして前記果肉に添加した後、前記アイスクリーム原料に配合させるものとした。

【0015】

パッションアイスクリーム加工品は、パッションフルーツの殻である外果皮部分によって形成された容器に収納されている。

【発明の効果】

【0016】

本発明によれば、添加物を使用せずに天然のパッション果実による特性を生かしたパッションアイスクリームが得られる。

【0017】

特に、パッションフルーツの種子を含んだ果肉部分をそのまま使用した場合には、もぎたてのパッションフルーツとアイスクリーム原料との配合により、口の中でカリカリという食感が得られ、ジューシーなアイスクリームが得られる。

【0018】

この他、パッションフルーツの種子から分離された果肉部分、種子を含んだ果肉部分、果皮（内果皮部分）の少なくともいずれか2つの部分もしくは全ての部分を使用したり、あるいはパッションフルーツの種子から分離された果肉部分、種子を含んだ果肉部分、果皮（内果皮部分）の少なくともいずれか2つの部分もしくは全ての部分から抽出された果汁エキスをすることにより、バラエティーの富んだ自然の味のパッションアイスクリームが得られる。

【0019】

また、アイスクリーム原料が240mlに対して、パッションフルーツが60mlを含む配合比率によって製造されるので、歯応えのある食感と共にジューシーな味を有するパッションアイスクリームを製造することができる。

【0020】

パッションフルーツの殻である外果皮部分を容器として代用しているため、天然のパッションフルーツの全てを無駄なく有効利用でき、しかも容器自体がパッションフルーツそのものによる外観を呈しているため、見栄えの良いアイスクリーム製品とすることができる。

【0021】

また、本発明の製造方法によれば、添加物を使用せずに天然のパッション果実による特性を生かしたパッションアイスクリームを容易に製造することができる。

【0022】

すなわち、βカロチン・カリウム・葉酸・各種ビタミン類等を多く含む無添加天然のパッションフルーツの果肉部分、種子、内果皮部分、外果皮部分それぞれの有効利用により、栄養価の高いパッションアイスクリーム加工品を安価に製造することを可能にした。

【発明を実施するための最良の形態】

【0023】

以下、図面を参照して本発明を実施するための最良の一形態を説明する。

図1に示すように、本発明に係るパッションアイスクリーム1は、乳製品、水アメ、果糖ブドウ糖液糖、植物油、安定剤、乳化剤、香料、カロチン色素等の既成成分素材を含むアイスクリーム原料2に、βカロチン・カリウム・葉酸・各種ビタミン類等を多く含む無添加天然のパッションフルーツ3を配合させて成る。そして、パッションフルーツ3の殻である外果皮3a部分を、パッションアイスクリーム1の加工品収納用の容器4として代用している。

【0024】

パッションフルーツ3は、鹿児島県や沖縄県等で作られる南国のフルーツであり、病害虫が極めて少なく、国内で無農薬栽培の可能な貴重なトロピカルフルーツである。また、パッションフルーツ3は、図2に示すように、硬質な外果皮3aの内側にあるスポンジ状の内果皮3b部分によって、種子3dが多く散在した果肉3c部分が内包されている。こ

10

20

30

40

50

のうち30%以下が果肉3c部分として利用される。

【0025】

パッションフルーツ3は、エネルギーが64kcal、炭水化物が16.2g、βカロチンが1100μg、カリウムが280mg、葉酸が86μg、ビタミンCが16mg、カルシウムが4mg、ビタミンB6が1.9mg、リンが21mg、鉄分が0.6mg、ナイアシンが1.9mg等の各種の栄養成分を含んでいる。

【0026】

βカロチンは、人体の皮膚や粘膜を強化させ、視覚機能を正常に保つ機能を有する。

【0027】

カリウムおよびカルシウムは、降血圧作用、心臓・筋肉を調整する機能を有する。

10

【0028】

葉酸は、肥満防止・大腸ガン・糖尿病の予防効果を有する。

【0029】

ビタミンCは、疲労回復、病気に対しての抵抗力を強化させ、新陳代謝を活性させる。さらに、動脈硬化を防止する機能と、抗ストレス機能と、しみ・そばかすの生成を防止する機能を有する。

【0030】

アイスクリーム原料2にパッションフルーツ3を配合する場合には、パッションフルーツ3の種子3dを含んだ果肉3c部分が自然のままで使用される。このとき、アイスクリーム原料2が240mlに対して、パッションフルーツが60mlを含むような配合比率とすることによって、口の中でカリカリという食感が得られ、ジューシーなアイスクリームとなる。

20

【0031】

また、パッションフルーツ3の果肉3c部分から種子3dを分離して使用したり、果肉3c部分と内果皮3b部分との組み合わせとしたり、種子3dと果肉3c部分と内果皮3b部分との全てのコンビネーションであっても良い。

【0032】

次に、以上のように構成された最良の形態についての製造方法の一例について、図3に示す工程フローに基づき説明する。

【0033】

まず、パッションフルーツ3の果実をカットして種子3dと一緒に果肉3c部分を取り出す。また、乳製品、水アメ、果糖ブドウ糖液糖、植物油、安定剤、乳化剤、香料、カロチン色素を含むアイスクリーム原料2を計量器によって240mlだけ用意し、これに対して、パッションフルーツ3の種子3dを含んだ果肉3c部分を、約1/4の60mlだけ配合させる。

30

【0034】

そして、混合・殺菌・冷却・泡立て凍結の工程を経ることでパッションアイスクリーム1加工品が完成する。この後、パッションアイスクリーム1加工品は、パッションフルーツ3の殻である外果皮3a部分によって形成された加熱殺菌済みの容器4に収納され、袋詰め梱包されて冷凍菓子食品として市場に出荷される。

40

【0035】

また、パッションフルーツ3の他の使用形態としては、例えば搾汁機等によって果肉3cから外果と種子3dが除去され、果皮を選別して一定時間煮沸することにより外果皮3aと内果皮3bに分離し、分離した内果皮3bを種子3dと共にミキサーによりペースト状にしてから前記果肉3cに添加した後、前記アイスクリーム原料2に配合させるものとしても良い。そして、混合・殺菌・冷却・泡立て凍結の工程を経ることでパッションアイスクリーム1加工品が完成する。

【0036】

さらに、パッションフルーツ3の他の使用形態としては、パッションフルーツ3の種子3dから分離された果肉3c部分、種子3dを含んだ果肉3c部分、内果皮3b部分の少

50

なくともいずれか 2 つの部分もしくは全ての部分を、例えば高純度アルコール等で抽出・蒸留することで果汁エキスを製造し、この果汁エキスをアイスクリーム原料 2 に配合しても良い。

【図面の簡単な説明】

【 0 0 3 7 】

【図 1】本発明を実施するための最良の形態におけるパッションアイスクリーム加工品の一例を示す斜視図である。

【図 2】同じくパッションアイスクリームの製造に使用されるパッションフルーツの切断された状態の斜視図である。

【図 3】同じくパッションアイスクリームの製造工程を示すフロー図である。

【符号の説明】

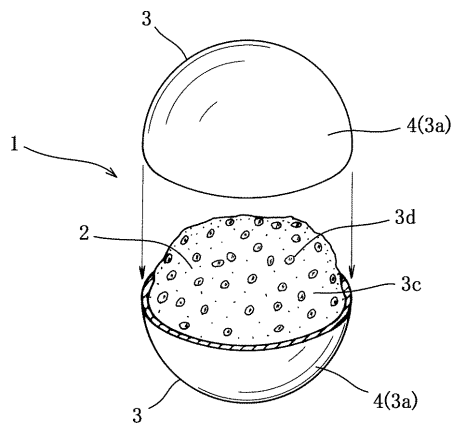
【 0 0 3 8 】

- 1 パッションアイスクリーム
- 2 アイスクリーム原料
- 3 パッションフルーツ
- 3 a 外果皮
- 3 b 内果皮
- 3 c 果肉
- 3 d 種子
- 4 容器（外果皮 3 a）

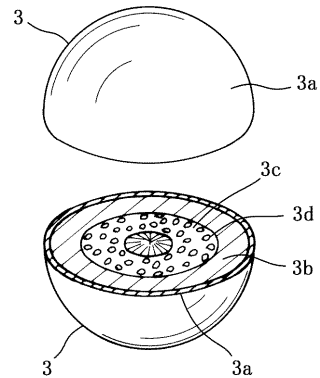
10

20

【図 1】



【図 2】



【 図 3 】

