

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 特 許 公 報(B2)

(11) 特許番号

特許第6144524号
(P6144524)

(45) 発行日 平成29年6月7日(2017.6.7)

(24) 登録日 平成29年5月19日(2017.5.19)

(51) Int.Cl.

F 1

A 2 3 L 21/12 (2016.01)

A 2 3 L 21/12

A 2 3 L 19/00 (2016.01)

A 2 3 L 19/00

A

請求項の数 4 (全 9 頁)

(21) 出願番号 特願2013-78259 (P2013-78259)
 (22) 出願日 平成25年4月4日(2013.4.4)
 (65) 公開番号 特開2014-200192 (P2014-200192A)
 (43) 公開日 平成26年10月27日(2014.10.27)
 審査請求日 平成27年8月28日(2015.8.28)

(73) 特許権者 000001421
 キューピー株式会社
 東京都渋谷区渋谷1丁目4番13号
 (72) 発明者 佐藤 綾子
 東京都府中市住吉町5丁目13番地の1キ
 ューピー株式会社研究所内
 (72) 発明者 南 雅文
 東京都府中市住吉町5丁目13番地の1キ
 ューピー株式会社研究所内
 (72) 発明者 草野 美菜子
 東京都渋谷区渋谷1丁目4番13号キュー
 ピー株式会社内

審査官 小倉 梢

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 容器詰めフルーツ加工品及びその製造方法

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項1】

外種皮付きベリー及びソースを含有する容器詰めフルーツ加工品において、
 前記外種皮付きベリーの果肉部にソースが浸透しており、
 ソースが浸漬した外種皮付きベリーの突き刺し強度が15～30gであり、
 前記ソースが、増粘多糖類を配合し、かつ、粘度0.5～5Pa・s(品温20)、糖度
 21～45%である、
 容器詰めフルーツ加工品。

【請求項2】

請求項1記載の容器詰めフルーツ加工品において、
 さらに0.01～0.1%のカルシウムを配合する、
 容器詰めフルーツ加工品。

【請求項3】

外種皮付きベリー及びソースを含有する容器詰めフルーツ加工品の製造方法において、
 前記外種皮付きベリー及びソースの比率が2：8～8：2であり、
 前記ソースが、増粘多糖類を配合し、かつ、粘度0.5～5Pa・s(品温20)、糖度
 21～45%であり、
 品温-20～-2の外種皮付きベリーと品温65～90のソースとを接触せしめる、
 容器詰めフルーツ加工品の製造方法。

【請求項4】

10

20

請求項 3 記載の容器詰めフルーツ加工品の製造方法において、
さらに 0 . 0 1 ~ 0 . 1 % のカルシウムを配合する、
容器詰めフルーツ加工品の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【 0 0 0 1 】

本発明は、クランベリー等の外種皮付きベリー及びソースを含有するフルーツ加工品において、外種皮付きベリーが、果肉部にソースが浸透し、皮部に弾けるようなハリを有している容器詰めフルーツ加工品に関する。

【背景技術】

【 0 0 0 2 】

フルーツ加工品は、フルーツに含まれるビタミンやポリフェノール等の豊富な栄養を摂取し易いように、様々な加工品が開発されている。特に、流動性とトッピング性を兼ね備えた、果実及びソースを含有するジャム等のフルーツ加工品が人気を博している。

【 0 0 0 3 】

ところで、ジャムは、果実に砂糖等を加えた混合液に、天然物である果実の殺菌と、果肉に砂糖等の風味を浸透させる調理の目的で、加熱濃縮処理を施すフルーツ加工品である。その果実は、一般的に完全に煮崩れており、クランベリーのような外種皮付きベリーを配合したフルーツ加工品において、ベリーの皮部に弾けるようなハリを有したものを提供しようとするれば、技術的に大変困難であった。そこで、本発明者らは、ジャム同様に果肉部にソースが浸透し、かつ、ジャムとは異なり皮部に弾けるようなハリを有し、さらに、簡便に用いられるよう 1 つの容器に詰められた容器詰めフルーツ加工品の開発を検討することにした。

【 0 0 0 4 】

果実及びソースを含有するフルーツ加工品に関する技術として、第 1 の果物と、別の第 2 の果物の果汁入り糖液を用意し、両者を合わせて浸透圧をかけることで、複数の果実の風味を合わせ持つフルーツ加工品を調製する方法が提案されている（特許文献 1）。しかしながら、当該技術は、皮部にハリを持たせたまま果肉部にソースを浸透させる本発明の課題解決に対し、最適な手段とは言い難かった。

【先行技術文献】

【特許文献】

【 0 0 0 5 】

【特許文献 1】特許 2 6 1 0 2 9 7 号公報

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【 0 0 0 6 】

本発明は、上記の背景技術を鑑みて、外種皮付きベリー及びソースを含有する容器詰めフルーツ加工品において、丸ごと皮に覆われたベリーが、果肉部にソースが浸透し、皮部に弾けるようなハリを有している容器詰めフルーツ加工品を提供することにある。

【課題を解決するための手段】

【 0 0 0 7 】

本発明者らが、上記課題を解決するために鋭意研究を重ねた結果、外種皮付きベリー及びソースを含有するフルーツ加工品において、特定の配合及び温度調製を行ったならば、意外にも、丸ごと皮に覆われたベリーが、果肉部にソースが浸透し、皮部に弾けるようなハリを有していることに想到し、本発明を完成するに至った。

【 0 0 0 8 】

すなわち、本発明の容器詰めフルーツ加工品は、

（ 1 ）外種皮付きベリー及びソースを含有する容器詰めフルーツ加工品において、前記外種皮付きベリーの果肉部にソースが浸透しており、ソースが浸漬した外種皮付きベリーの突き刺し強度が 1 5 ~ 3 0 g であり、

10

20

30

40

50

前記ソースが、増粘多糖類を配合し、かつ、粘度 $0.5 \sim 5 \text{ Pa} \cdot \text{s}$ (品温 20°C)、糖度 $21 \sim 45\%$ である、

容器詰めフルーツ加工品、

(2) 外種皮付きベリー及びソースを含有する容器詰めフルーツ加工品の製造方法において、

前記外種皮付きベリー及びソースの比率が $2 : 8 \sim 8 : 2$ であり、

前記ソースが、増粘多糖類を配合し、かつ、粘度 $0.5 \sim 5 \text{ Pa} \cdot \text{s}$ (品温 20°C)、糖度 $21 \sim 45\%$ であり、

品温 $-20 \sim -2^\circ\text{C}$ の外種皮付きベリーと品温 $65 \sim 90^\circ\text{C}$ のソースとを接触せしめる、容器詰めフルーツ加工品の製造方法、

である。

【発明の効果】

【0009】

本発明によれば、外種皮付きベリー及びソースを含有する容器詰めフルーツ加工品において、丸ごと皮に覆われたベリーが、果肉部にソースが浸透し、皮部に弾けるようなハリを有している容器詰めフルーツ加工品を提供することができる。これにより、フルーツ加工品市場及びこれを配合した加工食品市場のさらなる拡大が期待できる。

【発明を実施するための形態】

【0010】

以下、本発明の容器詰めフルーツ加工品を詳述する。なお、本発明において「%」は「質量/容量%」を、「部」は「質量部」を意味する。

【0011】

発明の特徴

本発明の容器詰めフルーツ加工品は、ジャム同様に果肉部にソースが浸透し、かつ、ジャムとは異なり皮部に弾けるようなハリを有している。本発明の容器詰めフルーツ加工品は、外種皮付きベリー及びソースを含有する。前記ソースは、増粘多糖類を配合し、フルーツ加工品の状態で粘度 $0.5 \sim 5 \text{ Pa} \cdot \text{s}$ 、糖度 $21 \sim 45\%$ に調整されてなり、前記外種皮付きベリーの果肉部にソースが浸透しており、ソースが浸漬した外種皮付きベリーの突き刺し強度が $15 \sim 30 \text{ g}$ であることを特徴とする。

【0012】

外種皮付きベリー

外種皮付きベリーとは、ツツジ目のクランベリーやブルーベリー、バラ目のブラックベリー、ラズベリー、ボイセンベリー等を指す。なお、イチゴの場合に食用として供されている部分は、雄蕊、雌蕊、花弁、萼片等が付く花托であり、外種皮付きベリーではない。生の外種皮付きベリーの突き刺し強度は、 $30 \sim 100 \text{ g}$ 程度を示す。そして、生の外種皮付きベリーのうち、本発明の容器詰めフルーツ加工品に使用した際に、皮部を破裂させずに用いることができるものは、突き刺し強度 $40 \sim 80 \text{ g}$ 程度のものとなる。

【0013】

突き刺し強度

本発明の容器詰めフルーツ加工品は、外種皮付きベリーの皮部に弾けるようなハリを有する。皮部の弾けるようなハリとは、必ずしも生の外種皮付きベリーのハリを指すものではなく、消費者が皮部の弾けるようなハリを想起する状態を指す。本発明で言う皮部の弾けるようなハリとは、外種皮付きベリーの種類によらず、突き刺し強度で $15 \sim 30 \text{ g}$ の範囲を指し、消費者の嗜好解析に基づいて求められたものである。本発明の容器詰めフルーツ加工品における外種皮付きベリーの突き刺し強度は、 $15 \sim 30 \text{ g}$ であり、 $18 \sim 28 \text{ g}$ とするとよい。突き刺し強度が前記範囲より低いと、外種皮付きベリー本来のハリが弱いと評価されてしまう。前記範囲より高いと、外種皮付きのまま嚥下することがためられ、食味を損ねてしまう場合がある。

【0014】

フルーツ加工品調製前後における、突き刺し強度の変化

本発明の容器詰めフルーツ加工品は、生の外種皮付きベリーと比べ突き刺し強度が低くなる。本発明において、容器詰めフルーツ加工品中の外種皮付きベリーの突き刺し強度は、生の外種皮付きベリーと比べ、5～60g低くするとよく、さらに10～50g低くするとよい。

【0015】

突き刺し強度の測定

突き刺し強度の測定は、以下の手順で行った。まず、容器詰めフルーツ加工品から外種皮付きベリーを取り出した。取り出した外種皮付きベリーを品温 10 ± 2 に温度調整後、テクスチャーアナライザー（Stable Micro Systems社製）を用いて、半径2mmのプランジャーを2mm/秒で押し込み、皮部が破裂する限界値を測定した。

10

【0016】

果肉部へのソースの浸透

本発明の容器詰めフルーツ加工品における外種皮付きベリーは、果肉部にソースが浸透している。具体的には、フルーツ加工品中の外種皮付きベリーのみを喫食し味をみることで、外種皮付きベリーへのソースの浸透の有無を理解することができる。また、糖度計を用いて、フルーツ加工品調製前後の糖度の変化を指標にすることもできる。具体的には、例えば、糖度10%の外種皮付きのクランベリーを用いてフルーツ加工品を調製し、得られたフルーツ加工品中の外種皮付きクランベリーの糖度が12%に変化していれば、果肉部にソースが浸透していると理解できる。

【0017】

ソース

前述した皮部のハリの効果と、果肉部へのソース浸透効果とを発現せしめるため、本発明の容器詰めフルーツ加工品のソース部は、増粘多糖類を配合し、フルーツ加工品の状態で粘度 $0.5 \sim 5 \text{ Pa} \cdot \text{s}$ であり、糖度21～45%に調整する。本発明の容器詰めフルーツ加工品におけるソースは、特に限定されず、例えば砂糖、酸味料、香料等を配合し、適宜好みのフレーバーとなるように調整すれば良い。

20

【0018】

増粘多糖類

本発明の容器詰めフルーツ加工品に用いる増粘多糖類は、特に限定されず、例えば、キサンタンガム、タマリンドシードガム、ローカストビーンガム、ジェランガム、グアーガム、ペクチン、寒天等が挙げられる。特に、果実部とソース部の風味の一体感が得られ易いことから、寒天及びペクチンを配合することが好ましい。

30

【0019】

ソース部の粘度

本発明におけるソース部の粘度は、増粘多糖類を配合して調整し、品温20において、粘度 $0.5 \sim 5 \text{ Pa} \cdot \text{s}$ であり、 $1 \sim 3 \text{ Pa} \cdot \text{s}$ とするとよい。粘度が前記範囲より低いと、ソース部が外種皮付きベリーと十分に絡み合わず、果肉部にソースが浸透し難い。前記範囲より高いと、浸透圧が十分に働かず、果肉部にソースが浸透し難い。増粘多糖類は、ソース部が前述の粘度となれば特に限定されない。

【0020】

ソース部の糖度

本発明におけるソース部の糖度は、外種皮付きベリー全般の糖度にあたる5～20%を上回る、21～45%に調整されている。本発明におけるソース部の糖度が、外種皮付きベリーの糖度を上回ることによって、浸透圧が働き、果皮部を通じて果肉部へのソースの浸透が進むようになる。ソース部の糖度は、23～41%とするとよく、さらに25～36%とするとよい。ソース部の糖度が前記範囲より低いと、浸透圧が十分に働かず、果肉部にソースが浸透し難い。前記範囲より高いと、浸透圧が高くなり過ぎ、外種皮付きベリーの皮部が破裂してしまう場合がある。

40

【0021】

ソース部のカルシウム濃度

50

本発明におけるソース部は、0.01～0.1%のカルシウムを配合することで、外種皮に含まれるペクチンとカルシウムの反応を用い、果皮部の天然の網目構造を補強することができる。これにより、さらに皮部のハリと果肉部へのソースの浸透効果が高まるため好ましい。カルシウム濃度は、0.012～0.05%とするとよく、さらに0.02～0.04%とするとよい。カルシウム濃度が前記範囲より低いと、ベリーの皮部が十分に補強されず、破裂してしまう場合がある。前記範囲より高いと、配合量の増加に応じて効果が得られず経済的でない。

【0022】

外種皮付きベリー及びソースの接触品温

本発明の製造方法において、品温 - 20 ～ - 2 の外種皮付きベリーと品温 65 ～ 90 のソースとを接触せしめる。本発明の容器詰めフルーツ加工品は、前記ソース部を用い、前記品温でソース部と外種皮付きベリーを接触せしめることで、はじめて丸ごと皮に覆われたベリーが、皮部に弾けるようなハリを有し、かつ、果肉部にソースが浸透しているフルーツ加工品を調製することができる。本発明の製造方法において、外種皮付きベリーの品温は、-18 ～ -3 とするとよく、さらに -15 ～ -5 とするとよい。品温が前記範囲より低いと、果肉部へのソースの浸透が不十分となる場合がある。前記範囲より高いと、ソースと接触せしめた際に、果皮部の天然の網目構造が崩壊してしまう場合がある。一方、ソースの品温は、65 ～ 90 とするとよく、さらに 70 ～ 85 とするとよい。品温が前記範囲より低いと、果肉部へのソースの浸透が不十分となる場合がある。前記範囲より高いと、外種皮付きベリーと接触せしめた際に、果皮部の天然の網目構造が崩壊してしまう場合がある。

【0023】

外種皮付きベリー及びソースの比率

本発明の容器詰めフルーツ加工品において、外種皮付きベリー及びソースの比率は、特に限定されず、外種皮付きベリーの皮部の弾けるようなハリと、外種皮付きベリーとソースの風味の一体感が得られる比率であればよい。具体的には、2 : 8 ～ 8 : 2 とするとよく、さらに 3 : 7 ～ 7 : 3 とするとよい。

【0024】

その他原料

本発明の容器詰めフルーツ加工品は、上述の原料を配合する他に本発明の効果を損なわない範囲で食品に通常用いられている各種原料を適宜選択し含有させることができる。例えば、馬鈴薯澱粉、コーンスターチ、タピオカ澱粉、小麦澱粉、米澱粉、これらの澱粉をアルファ化、架橋等の処理を施した加工澱粉、ならびに湿熱処理澱粉等の澱粉類、クエン酸、乳酸、レモン果汁等の酸味材、食塩、砂糖等の各種調味料、リキュール等の酒類、香料、着色料、香料等が挙げられる。

【0025】

容器詰めフルーツ加工品の製造方法

本発明の容器詰めフルーツ加工品の代表的な製造方法を挙げる。ただし、本発明の製造方法はこれに限定されるものではない。まず、寒天等の増粘多糖類、グラニュー糖等の糖類、その他乳酸カルシウム等のカルシウム原料を配合し、常法に則り、粘度 0.5 ～ 5 Pa・s、糖度 21 ～ 45% のソース部を調製する。ソース部は、ニーダー等の加熱攪拌装置を用いて品温 65 ～ 90 になるように加温処理を施しておく。一方、外種皮付きベリーは、外種皮付きのクランベリーを用意し、外種皮が破れないように注意を払いながら品温 - 20 ～ - 2 となるように冷凍処理を施しておく。最後に、前述の品温 65 ～ 90 のソース部と、品温 - 20 ～ - 2 の果実部とを、外種皮が破れないように注意を払いながら、質量比で 1 : 1 となるように混合後、200 g 容のポリエチレン袋に 200 g ずつ充填密封し、本発明の容器詰めフルーツ加工品を調製した。

【0026】

以下、本発明の容器詰めフルーツ加工品について、実施例および比較例ならびに試験例にもとづき具体的に説明する。なお、本発明は、これらの実施例に限定するものではない。

【 0 0 2 7 】

[実施例 1]

まず、ペクチン 0.1%、寒天 0.2%、グラニュー糖 6%、乳酸カルシウム 0.1% (カルシウム換算 0.02%)、クエン酸 0.3% 及び清水 33.3% を配合し、常法に則り、粘度 3 Pa・s、糖度 25% のソース部を調製した。ソース部は、ニーダーを用いて品温 65 になるように加温処理を施した。一方、外種皮付きのクランベリーを用意し、外種皮が破れないように注意を払いながら品温 -20 ~ -2 になるように冷凍処理を施した。最後に、前述の品温 65 のソース部と、品温 -5 の果実部とを、外種皮が破れないように注意を払いながら、質量比で 1 : 1 となるように混合後、200 g 容のポリエチレン袋に 200 g ずつ充填密封し、本発明の容器詰めフルーツ加工品を調製した。

10

【 0 0 2 8 】

[試験例 1]

実施例 1 に準じて、果実部とソース部の接触品温が、本発明の効果に及ぼす影響を調べるため、No. 1 ~ 4 の容器詰めフルーツ加工品を調製し、下記基準に従って評価を行った。

【 0 0 2 9 】

[官能評価基準]

A : 外種皮付きベリーが、果肉部にソースが浸透し、皮部に弾けるようなハリを有していて、風味に非常に優れている。
 B : 外種皮付きベリーが、果肉部にソースが浸透し、皮部に弾けるようなハリを有していて、ソースとの風味の一体感に優れている。
 C : 皮部のハリ、又は、ソースの浸透のいずれか又は両方に劣り、設計品位を損ねている。

20

【 0 0 3 0 】

【 表 1 】

		実施例 1	実施例 2	比較例 1	比較例 2
果実部	外種皮付きベリー (クランベリー) (%)	60	60	60	60
ソース部	ペクチン (%)	0.1	0.1	0.1	0.1
	寒天 (%)	0.2	0.2	0.2	0.2
	グラニュー糖 (%)	6	6	6	6
	乳酸カルシウム (%)	0.1	0.1	0.1	0.1
	クエン酸 (%)	0.3	0.3	0.3	0.3
	清水 (%)	残	残	残	残
	合計 (%)	100	100	100	100
	粘度 (Pa・s)	3	3	3	3
	糖度 (Brix)	25	25	25	25
	カルシウム濃度 (%)	0.02	0.02	0.02	0.02
接触品温	果実部 (℃)	-5	-15	0	-5
	ソース部 (℃)	65	80	80	60
外種皮付きベリー	皮部に弾けるようなハリを有する	A	A	C	C
	外種皮付きベリーの突き刺し強度 (g)	28	18	12	35
	果肉部にソースが浸透している	A	A	B	C
	総合評価	A	A	C	C

30

【 0 0 3 1 】

[実施例 3]

ペクチン 0.1% 及び寒天 0.2% を、ペクチン 0.05% 及び寒天 0.1% に置換えた以外は実施例 1 に準じて、本発明の容器詰めフルーツ加工品を調製した。粘度は 1 Pa・s となった。得られた容器詰めフルーツ加工品は、外種皮付きベリーが、本発明の性状を有し、ソースとの風味の一体感に優れていた。

40

【 0 0 3 2 】

[実施例 4]

グラニュー糖 6% をグラニュー糖 16% に置換えた以外は実施例 1 に準じて、本発明の容器詰めフルーツ加工品を調製した。糖度 (Brix) は 36 度となった。得られた容器詰めフルーツ加工品は、外種皮付きベリーが、本発明の性状を有し、ソースとの風味の一体感に優れていた。

【 0 0 3 3 】

[比較例 3]

50

ペクチン 0.1% 及び寒天 0.2% を、ペクチン 0.05% に置換えた以外は実施例 1 に準じて、容器詰めフルーツ加工品を調製した。粘度は 0.3 Pa・s となった。得られた容器詰めフルーツ加工品は、外種皮付きベリーが、本発明の性状を有さず、ソースとの風味の一体感に劣っていた。

【0034】

[比較例 4]

ペクチン 0.1% 及び寒天 0.2% を、ペクチン 0.3% 及び寒天 0.3% に置換えた以外は実施例 1 に準じて、容器詰めフルーツ加工品を調製した。粘度は 7 Pa・s となった。得られた容器詰めフルーツ加工品は、外種皮付きベリーが、本発明の性状を有さず、ソースとの風味の一体感に劣っていた。

10

【0035】

[比較例 5]

グラニュー糖を清水に置換えた以外は実施例 1 に準じて、本発明の容器詰めフルーツ加工品を調製した。糖度 (BRIX) は 18 度となった。得られた容器詰めフルーツ加工品は、外種皮付きベリーが、本発明の性状を有さず、ソースとの風味の一体感に劣っていた。

【0036】

[比較例 6]

グラニュー糖 6% をグラニュー糖 30% に置換えた以外は実施例 1 に準じて、本発明の容器詰めフルーツ加工品を調製した。糖度 (BRIX) は 48 度となった。得られた容器詰めフルーツ加工品は、外種皮付きベリーが、本発明の性状を有さず、ソースとの風味の一体感に劣っていた。

20

【0037】

前記実施例 1 ~ 4 及び比較例 1 ~ 6 の結果より、品温 -20 ~ -2 の外種皮付きベリーと品温 65 ~ 90 のソースとを接触せしめること、ソースに増粘多糖類を配合し、粘度 0.5 ~ 5 Pa・s、糖度 21 ~ 45% に調整すること、そして、これらを組合せ用いることで、はじめて皮部に弾けるようなハリを有し、かつ、外種皮付きベリーの果肉部にソースが浸透している容器詰めフルーツ加工品が得られることが分かった。

【0038】

[実施例 5]

乳酸カルシウム 0.1% を 0.2% に置換えた以外は実施例 1 に準じて、本発明の容器詰めフルーツ加工品を調製した。得られた容器詰めフルーツ加工品は、外種皮付きベリーが、本発明の性状を有し、ソースとの風味の一体感に優れていた。

30

【0039】

[実施例 6]

乳酸カルシウムを清水に置換えた以外は実施例 4 に準じて、本発明の容器詰めフルーツ加工品を調製した。得られた容器詰めフルーツ加工品は、外種皮付きベリーが、本発明の性状を有し、ソースとの風味の一体感に優れていた。また、実施例 5 及び 6 を比較評価した場合、外種皮付きベリーの皮部の弾けるようなハリを有する点で、実施例 4 の方がより優れていた。

【0040】

40

[実施例 7]

クランベリーをボイセンベリーに置換えた以外は実施例 1 に準じて、本発明の容器詰めフルーツ加工品を調製した。得られた容器詰めフルーツ加工品は、外種皮付きベリーが、本発明の性状を有し、ソースとの風味の一体感に優れていた。

【0041】

[実施例 8]

前記外種皮付きベリー及びソースの比率を 1:1 から 1:3 に変更した以外は、実施例 1 に準じて本発明の容器詰めフルーツ加工品を調製した。得られた容器詰めフルーツ加工品は、外種皮付きベリーが、本発明の性状を有し、ソースとの風味の一体感に優れていた。

【0042】

50

〔実施例 9〕

前記外種皮付きベリー及びソースの比率を 1 : 1 から 3 : 1 に変更した以外は、実施例 1 に準じて本発明の容器詰めフルーツ加工品を調製した。得られた容器詰めフルーツ加工品は、外種皮付きベリーが、本発明の性状を有し、ソースとの風味の一体感に優れていた。

【 0 0 4 3 】

〔比較例 7〕

前記外種皮付きベリー及びソースの比率を 1 : 1 から 1 : 5 に変更した以外は、実施例 1 に準じて、本発明の容器詰めフルーツ加工品を調製した。得られた容器詰めフルーツ加工品は、外種皮付きベリーが、本発明の性状を有さず、ソースとの風味の一体感に劣っていた。

10

【 0 0 4 4 】

〔比較例 8〕

前記外種皮付きベリー及びソースの比率を 1 : 1 から 5 : 1 に変更した以外は、実施例 1 に準じて、本発明の容器詰めフルーツ加工品を調製した。得られた容器詰めフルーツ加工品は、外種皮付きベリーが、本発明の性状を有さず、ソースとの風味の一体感に劣っていた。

フロントページの続き

- (56)参考文献 特開2003-116471(JP,A)
特表2007-535295(JP,A)
特開2003-102443(JP,A)
特開2002-027939(JP,A)

(58)調査した分野(Int.Cl., DB名)

A23L 19/00 - 19/20
A23L 21/00 - 21/25
JSTPlus/JMEDPlus/JST7580(JDreamIII)
CAplus/REGISTRY/MEDLINE/EMBASE/BIOSIS(STN)
WPIDS/WPIX(STN)
FSTA(STN)