

## 食品

# プレミアムメロンジャム(赤肉、青肉) (冷蔵商品)

### ■概要

#### 特徴

山形県庄内地域は全国的にも有数のメロン産地です。しかしながら、メロンは加熱するとウリ臭と苦味が発生し、色調の保持も難しいことから、加工品にはほとんど利用されていませんでした。そこで、加熱処理等の加工技術の検討を進め、着色料や香料無添加でデザート感覚の外観・風味の良いメロンジャムに仕上げました。

#### 支援方法

複合酵素・発酵技術とメタボロミクスを活用した高付加価値果実加工品開発(県単事業)

#### 担 当

庄内試験場

#### 開発時期

平成29年7月(販売開始)

#### 販売価格

110g入り 500円(税別)

#### 販売場所

下記までお問い合わせください



青肉メロンジャム



赤肉メロンジャム

### ■企業情報

#### 企業名

櫛引農村工業協同組合連合会

#### 所在地

鶴岡市下山添庄南1-2

#### TEL

0235-57-2214

#### URL

<http://www.nokoren.jp/>

#### 事業内容

漬物、農産加工品の製造、販売

### ■支援技術の概要



加熱処理等の加工条件を検討し、外観・風味の良好なメロンジャムを開発しました。添加物は糖類、ゲル化剤、酸化防止剤で、着色料や香料は使用していません。本加工技術を用いたジャムは、生果実に近い風味であることを、メタボローム解析や味覚センサー等の最新の機器分析を使用して明らかにしました。