

事項	りんごソフトクリームの製造方法																						
ねらい	りんごのイメージアップと消費拡大を図るため、りんごの風味豊かなソフトクリームの製造方法を検討したところ、原料と配合割合等が明らかになったので参考に供する。																						
指導	<p>1 りんごソフトクリームは次の2タイプである</p> <p>(1) なめらかタイプ ソフトクリームミックスにりんご濃縮果汁と天然香料を添加したなめらかな口ざわりのタイプ。</p> <p>(2) すりおろしタイプ ソフトクリームミックスにりんご濃縮果汁、りんごペースト及び天然香料を添加し、すりおろしたりんごが入ったような食感を出したタイプ。</p> <p>2 原料配合割合（1人100mlで約45人分）</p>																						
参考	<table border="1"> <thead> <tr> <th>原料名</th> <th>タイプ</th> <th>なめらかタイプ</th> <th>すりおろしタイプ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ミックス^{注1)}</td> <td></td> <td>3リットル</td> <td>2リットル</td> </tr> <tr> <td>りんごペースト^{注2)}</td> <td></td> <td>—</td> <td>1 kg</td> </tr> <tr> <td>濃縮果汁^{注3)}</td> <td></td> <td>150 g</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>天然香料^{注4)}</td> <td></td> <td>80 g</td> <td>80 g</td> </tr> </tbody> </table>			原料名	タイプ	なめらかタイプ	すりおろしタイプ	ミックス ^{注1)}		3リットル	2リットル	りんごペースト ^{注2)}		—	1 kg	濃縮果汁 ^{注3)}		150 g	200 g	天然香料 ^{注4)}		80 g	80 g
原料名	タイプ	なめらかタイプ	すりおろしタイプ																				
ミックス ^{注1)}		3リットル	2リットル																				
りんごペースト ^{注2)}		—	1 kg																				
濃縮果汁 ^{注3)}		150 g	200 g																				
天然香料 ^{注4)}		80 g	80 g																				
内容	<p>注1) ミックスは筑波乳業社製「スノーベル」 (無脂乳固形分5%、植物性脂肪分6%)</p> <p>2) 製造方法は図1のとおり</p> <p>3) 糖度60%</p> <p>4) 一般に市販されている天然香料</p>																						
期待される効果	りんごの消費拡大																						
利用上の注意事項	<p>1 ペースト製造の際、殺菌を十分行う。</p> <p>2 原料配合の際は衛生面に注意する。</p> <p>3 すりおろしタイプの製造は、攪拌装置の付いたソフトクリームフリーザーが望ましい。</p>																						
担当	青森県農産物加工指導センター つがる農産物加工センター	対象地域	県下全域																				
発表文献等	平成11年度 青森県農産物加工指導センター試験成績書																						

【根拠となった主要な試験結果】

表1 タイプ別内容成分

(平成11年 青森つ加工セ)

種 類	pH	Brix (%)	オーバーラン (%)	乳固形分 (%)	乳脂肪分 (%)	植物性脂肪分 (%)
なめらかタイプ	5.9	29	約50	4.6	0	5.6
すりおろしタイプ	4.9	26	約40	3.1	0	3.8

注) 乳等省令によるアイスクリーム類の規格にあてはめると、乳固形分が3%以上あるので、「ラクトアイス」に相当する。

オーバーラン：ミックスに対する空気の混入割合（同容積の場合100%）

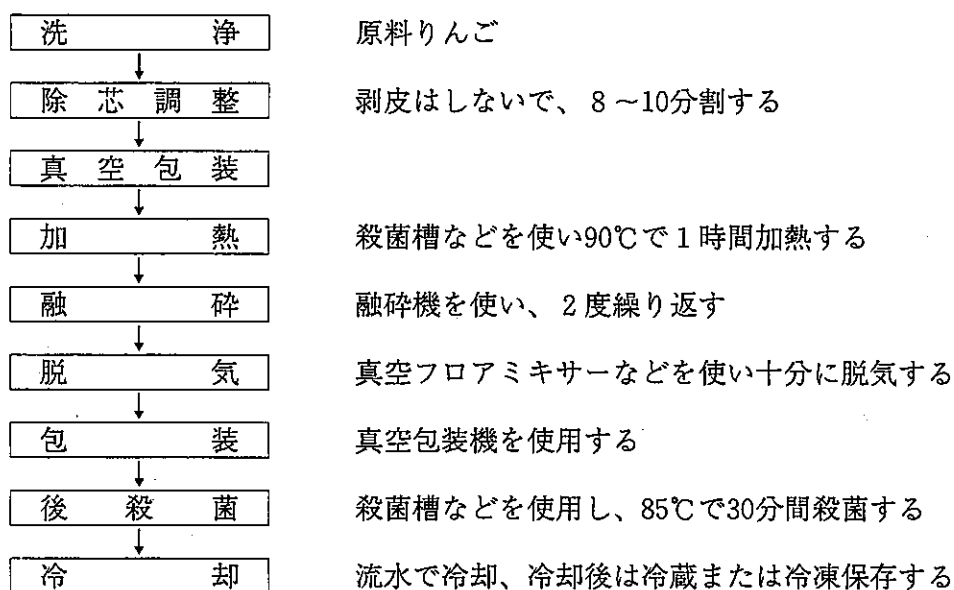


図1 りんごペーストの製造方法 (平成11年 青森つ加工セ)

(参考) 一個 (約100ml) 当たりの生産コスト (原材料費のみ)
 なめらかタイプ 約50円
 すりおろしタイプ 約45円