

～ トマトジュースづくり ～

編集 旭川市西神楽農業構造改善センター

1 用意する原料

トマト 10 kg に対して、出来上がりはジュース 8 本～ 9 本(ℓ)前後

(注)一度の加工量は最少 20 kg ～ 最大 150 kg です。

トマトの品質により出来上がりの量に多少の増減があります。

トマトジュース 10 本(ℓ)に対して、塩 5 g ～ 7 g

用具 ポリバケツ 10 ℓ用 (青・白各 2 個)、アルミ製バケツ、
青ポリ容器 (70 ℓ用 2 個)、ポリボール (小・中各 1 個)、
かくはん用大ベラ、アク除去用こし網、柄杓 (小・大)



2 加工の手順

準備

(1) トマトを計量し、使用するビンの本数を算出する。

(実kg数 × 0.85、少し多めに算出する。)

(2) ビンを洗い蒸気殺菌庫に入れ、90度～100度で30分間加熱殺菌する。
同時に王冠も殺菌する。

下ごしらえ

(1) トマトをよく洗い、表面が青いもの・種の部分が青いもの・へた・腐れた部分を取り除く。



(2) 洗ったトマトをフードカッターに入れ、
出てきた果汁をアルミ製バケツに入れる。



釜煮 1回目

(1) 果汁を回転釜に入れ、沸騰してから20分位アクを取りながら皮が実と分離するまで煮る。



裏ごし

- (1) 煮上がった果汁を柄杓で4杯白バケツに入れ、パルパーフィニッシャーに移し裏ごし搾汁する。(青ポリバケツ)



- (2) 搾汁した果汁を70ℓ用の青ポリ容器に一時保管する。



釜煮 2回目

- (1) 回転釜を洗い青ポリ容器の果汁を入れ、塩を入れて5～10分沸騰させ、味を馴染ませる。
塩は10ℓに対して、5g～7g。
アクが出たら適宜取り除く。



びん詰め・ふた

- (1) 加熱殺菌が終わったびんを蒸気殺菌庫から取りだす。
- (2) 沸騰した果汁を白バケツでタンクに入れ、粘体瓶詰機で果汁をびんに詰める。
- (3) 殺菌した王冠を使い打栓機でびんのふたをする。



- (4) ふたをしたトマトジュースを蒸気殺菌庫に入れ、90度～100度で30分間加熱殺菌する。



- (5) 加熱殺菌が終わったトマトジュースを取り出すと同時にキャップ・シールをかぶせる。(熱でシールが変形し、びんの口に密着する。)



あら熱をとり、完成です！

