

<p>発明の名称</p>	<p>ヤーコンシロップの製造方法及び該製造方法によって得られるヤーコンシロップ</p>
<p>出願／公開</p>	<p>特願 2011-007006 (2011年1月17日) 特開 2012-147690 (2012年8月9日)</p>
<p>学内発明者</p>	<p>宮口 右二、井上 栄一</p>
<p>技術分野</p>	<p>ライフサイエンス</p>
<p>発明の概要</p>	<p>【課題】フラクトオリゴ糖の含有量が高いヤーコンシロップを効率的に得るヤーコンシロップの製造方法及び該製造方法によって得られるヤーコンシロップを提供する。</p> <p>【解決手段】ヤーコンシロップは、収穫されたヤーコン芋を洗浄するステップS1と、該洗浄されたヤーコン芋の表皮が損傷していないもの又は損傷が極小のものを選んで凍結保存するステップS2と、該凍結保存されたヤーコン芋を解凍するステップS3を経た後に蒸煮処理するステップS4、若しくは該凍結保存されたヤーコン芋をそのまま蒸煮処理するステップS4と、該蒸煮されたヤーコン芋を嗜好性に応じて搾汁若しくは常温放置で糖液を回収するステップS7と、該回収された糖液を加熱処理するステップS6、S8とを経て製造する。</p>
<p>説明図</p>	