

33. ジュサーラパルプの識別および品質標準設定のための技術規範

33.1. 目的

本規範の目的は、飲料原料のジュサーラパルプならびにジュサーラ（薄、中、濃の3タイプ）が守るべき最低限の識別および品質標準を設定することである。

33.2. 定義

ジュサーラパルプならびにジュサーラ（薄、中、濃の3タイプ）は、ジュサーラ椰子の実（*Euterpe edulis*, Mart.）を水に浸して柔軟化した後に水で抽出した食用部分から製造する製品である。

ジュサーラは、ジュサーラのアサイーと称することもできる。

33.3. 分類

水分添加の有無および含有量によって製品は以下のように分類される。

33.3.1. ジュサーラパルプは、ジュサーラ椰子から水を添加せず機械的に抽出、濾過は施さないパルプで、物理的プロセスで保管可能。

33.3.2. ジュサーラ濃口またはスペシャルタイプ（Aタイプ）は、水を添加して抽出、濾過したパルプで、完全固形分14%以上の非常に濃密な外観の製品。

33.3.3. ジュサーラ中口またはレギュラータイプ（Bタイプ）は、水を添加して抽出、濾過したパルプで、完全固形分11%以上14%未満の濃密な外観の製品。

33.3.4. ジュサーラ薄口またはポピュラータイプ（Cタイプ）は、水を添加して抽出、濾過したパルプで、完全固形分8%以上11%未満の濃密でない外観の製品。

33.4. 基本成分

ジュサーラパルプならびにジュサーラ（薄、中、濃の3タイプ）は、新鮮、健全かつ成熟した果実を原料とし、各々の仕様を満たし、飲料製品としての消費に不適切な土や汚れの付着、寄生虫および微生物が存在しないこと。

33.5. 任意成分

33.5.1. 水 - パルプ抽出に使用される水は、当該法律が定める飲料水の基準に従っていること。

33.5.2. 酸味料 - 常温で保存される殺菌ジュサーラは、「製造上の優れた取組（Good Practice of Fabrication）」に従いクエン酸の添加が認められています。

33.6. 組成

33.6.1. ジュサーラパルプならびにジュサーラは、原料果実と同じ特徴の組成でなければならない。組成変更、他種果実の混合、違法とみなされる行為があってはならない。

33.6.2. ジュサーラパルプは以下の物理的、化学的および官能的特徴に従わねばならない。

33.6.2.1. 物理的・化学的特徴

パラメータ	下限値	上限値
可溶性固形物の °Brix (20° C で)	40	
タンパク質 (g/100gms)	5	
総脂質(g/100gms)	20	
総炭水化物 (g/100gms)	51	

備考： gms = Dry Masterials Grammes（乾燥重量）

33.6.2.2. 官能的特徴

物理的性情：粘着性で濃い色の点が見られる。これらの点は果肉を覆う皮に由来するもの。

色：紫ジュサーラのパルプは赤紫色、緑ジュサーラのパルプは薄緑色。

味：甘味、酸味なし。

香り：特徴的

33.6.3. ジュサーラ（薄、中、濃の3タイプ）は以下の物理的、化学的および官能的特徴に従わねばならない。

33.6.3.1 物理的・化学的特徴

パラメータ	下限値	上限値
可溶性固形物	2	10
PH	4	6,2
クエン酸中の酸性度 (g/100g)		0,27 – 薄口 0,4 – 中口 0,45 – 濃口

色：紫ジュサーラのパルプは赤紫色、緑ジュサーラのパルプは薄緑色

味：甘味、酸味なし。

香り：特徴的.

パラメータ

総脂質(g/100gms)

タンパク質 (g/100gms)

総炭水化物 (g/100gms)

備考： gms = Dry Masterials Grammes (乾燥重量)

33.6.3.2. 官能的特徴.

物理的性情：80 °C 加熱時でも乳液状で安定していること。

色：紫ジュサーラのパルプは赤紫色、緑味：甘味、酸味なし。

味：甘味、酸味なし。

香り：特徴的.

.

33.6.4. ジュサーラパルプおよびジュサーラは、製品の品質および官能的特徴を変化させない範囲内において、果実の非食用部分を含んでも良い。また、非食用部分の粒子の「グラニューテスト」の結果は 0.6mm 以下でなければならない。

33.6.4.1 ジュサーラパルプおよびジュサーラは、果実パルプ全般のための識別および品質標準に定められた物理的、化学的、顕微鏡検査による、微生物学的ならびに官能的なその他の特徴を満たさねばならない。