

活用技術

平成24年度

もも加工品が適熟食感となる品種と加工条件		
[要約]ももの良食味のコンポートは、収穫始期前から盛期の「あかつき」、収穫始期前及び始期の「白根白桃」を用い、最適な加熱条件で処理することで製造できる。		
農業総合研究所食品研究センター 園芸特産食品科	連絡先	TEL 0256-52-3240 FAX 0256-52-6634

[背景・ねらい]

本県では果樹栽培面積が減少傾向に転じており、生産基盤の脆弱化の進行により、生産力や産地競争力の低下が懸念される。また、果実需要が伸び悩む中、今後は人口の減少も予測され、消費面でも厳しい情勢となっている。本県の特産果実である桃のブランド力は米や米製品と比較して小さく、全国的に知名度も低い。さらに、販売も季節物として短期間に限定されるためアピール力が弱い。そこで、長期間又は通年販売により本県の桃果実をアピールできる加工食品の開発を目的として、コンポート加工に適する桃品種とその収穫時期及びその最適な加工条件を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

- 1 もものコンポートは、良食味と評価される硬さが $981 \pm 714 \text{gw/cm}^2$ であり、この硬さは適熟の生果実と同等になる(図1)。
- 2 加工用品種は、中生の「あかつき」、晩生の「白根白桃」が適しており、加工後の果実品質として年次間差が小さく一定の品質を確保し易い特徴がある(図2)。
- 3 「あかつき」は、始期前果実(盛期8日前)で 95°C 、始期果実(盛期4日前)から盛期果実で $85 \sim 90^\circ\text{C}$ で加熱処理すると良食味の加工品が得られる(図3)。
- 4 「白根白桃」は、始期前果実(盛期8日前)から始期果実(盛期4日前)で $90 \sim 95^\circ\text{C}$ の加熱処理が最適であり、盛期果実は加工に適さない(図4)。
- 5 製造工程において品種別の収穫時期に合わせた適正な条件(加熱温度： $85 \sim 95^\circ\text{C}$ ・30分間)で処理することにより食味評価の高い加工品を製造できる(図3、図4)。

[成果の活用面・留意点]

- 1 本技術は、コンポートのような包装詰(ナイロンポリ等)、缶詰、瓶詰などの加工品に利用できる。
- 2 収穫盛期等の把握は、果樹栽培指針P247を参照し、毎年の傾向を事前に把握しながら加工計画を企てる必要がある。
- 3 加工原料の熟度は、出荷時の熟度になることから、適正な原料を厳選して加工しなければならない。
- 4 加工原料の保存期間は、 0°C で7日間程度である。
- 5 なお、追熟して熟度を揃えると加工品の硬さは維持できなくなる。

[具体的データ]

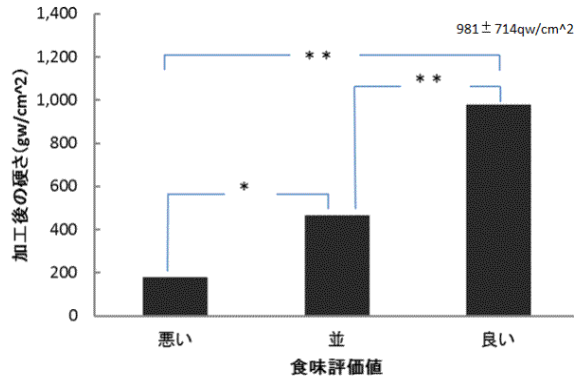


図1 食味とコンポートの硬さの関係(平21~平23)

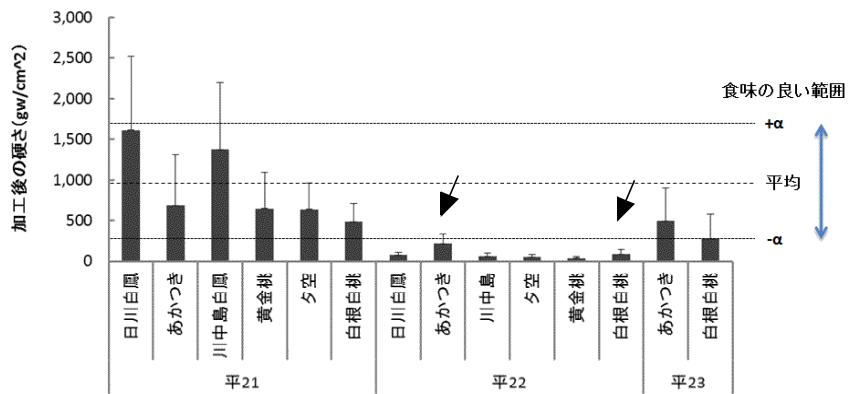


図2 年次別ももの品種別硬さ比較

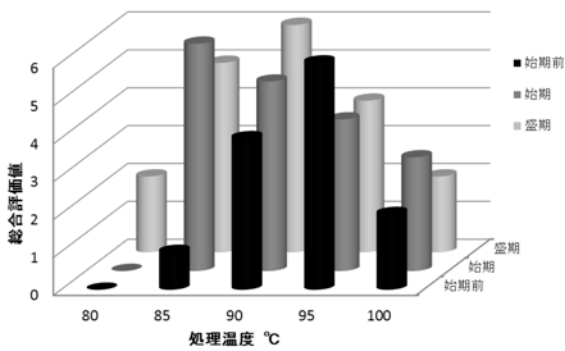


図3 収穫時期と温度処理が加工品評価へ及ぼす影響(平23)
品種: あかつき

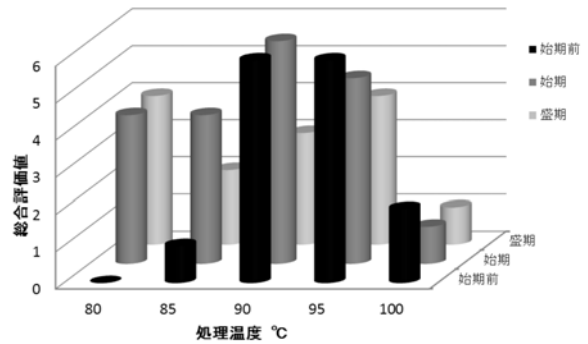


図4 収穫時期と温度処理が加工品評価へ及ぼす影響(平23)
品種: 白根白桃

[その他]

研究課題名 : 県産果実「桃、おけさ柿」等の高品位加工品の開発
 予算区分 : 三県共同研究事業
 研究期間 : 平成21~23年度
 発表論文等 : なし