

# あんぽ柿の水戻りは 水分蒸散フィルム包材で防止できる

福島県農業総合センター生産環境部 流通加工科

## 1 部門名

食品－食品－加工、流通

## 2 担当者

國分計恵子

## 3 要旨

果肉がとろける食感のあんぽ柿は、水分率 50%、乾燥歩留 35%とされている。しかし、乾燥機による連続した乾燥法や高単価が期待できる自然乾燥による年内出荷では、乾燥歩留が 35%に至らず、包装後に水戻りが発生しやすい。そこで、包装資材の効果を比較し、水分蒸散フィルム包材であんぽ柿を包装すると水戻りを防止できることを明らかにした。

(1) 乾燥歩留 40%未満のあんぽ柿は、果実表面が乾いたままの状態を保っていた(表1)。

(2) 水分蒸散フィルム包材を使用したあんぽ柿は、乾燥歩留に関わらず、包装 10 日後で2～3gの重量減少が見られたため(表2)、使用する場合は、計量法の特定商品量目公差に留意する必要がある。

表1 包装材と乾燥歩留の違いによる水戻り

資材	品種	乾燥歩留 (%)	包装後経過日数(日)		
			10	20	30
水分蒸散フィルム	蜂屋	≥40%	—	—	—
		39-36	—	—	—
		35-34	—	—	—
	平核無	≥40%	—	—	—
		39-36	—	—	—
		35-34	—	—	—
ガスバリア	蜂屋	≥40%	+	+	+
		39-36	+	+	+
		35-34	—	—	—
	平核無	≥40%	+	+	+
		39-36	—	+	+
		35-34	—	—	—

指数: +果実表面から水分が滲出、++袋の隅に水分が到達、+++果実が水分に浸っている

表2 包装材と乾燥歩留の違いによる重量減少量 (g/個)

資材	品種	乾燥歩留 (%)	包装後経過日数(日)		
			10	20	30
水分蒸散フィルム	蜂屋	≥40%	2.9	5.3	6.8
		39-36	2.8	5.4	6.6
		35-34	2.7	5.6	8.3
	平核無	≥40%	2.4	4.5	5.7
		39-36	2.2	4.3	6.3
		35-34	1.7	3.7	5.5
ガスバリア	蜂屋	全区	0.1	0.1	0.1
	平核無	全区	0.1	0.1	0.1

## 4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 平成 25 年度～平成 29 年度
- (2) 研究課題名 あんぽ柿の閉鎖系施設を利用した加工体系の確立
- (3) 参考となる成果の区分 (指導参考)

## 5 主な参考文献・資料