

# あんぽ柿原料果の保存法

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

果樹-カキ-流通、加工

## 2 担当者

丹治克男・武地誠一

## 3 要旨

あんぽ柿の原料果の収穫時期は早まってきているが、高温多湿条件下で乾燥加工するとカビ果の発生が問題となる。適正な温度等の条件で加工するために原料果(品種:蜂屋)の効果的な保存方法について検討した結果、5℃の冷蔵保存で20日程度の保存が可能であった。

- (1)適熟果を5℃に保存することで20日程度の保存が可能であるが、20日目以降軟化が進み、廃棄率は高まった。10℃では室温と差がない(図1)。
- (2)産地等の違いにより、室温でも20日程度の保存可能な場合もある(図2)。
- (3)エチレン吸着剤及び鮮度保持カバー(防湿通気ポリエチレンシート製)の効果はみられない(図3)。
- (4)累積廃棄率20%となるまでを保存可能期間とした。

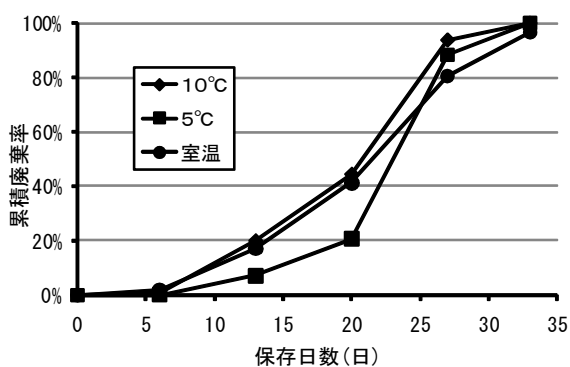


図1 原料果の保存 (伊達市産、平均果重 263g)

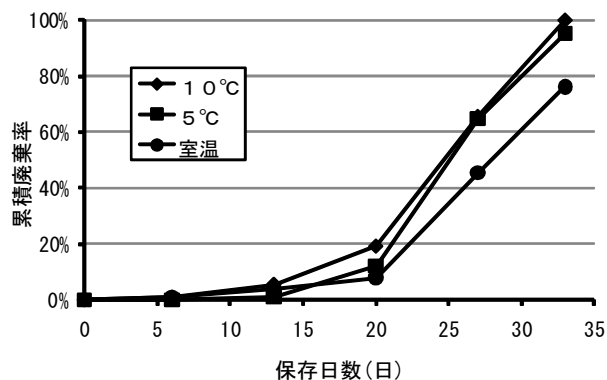


図2 原料果の保存 (桑折町産、平均果重 208g)

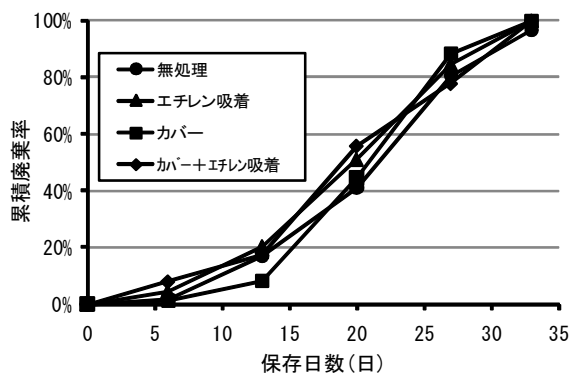


図3 鮮度保持資材の効果 (室温)

保存場所: 農業総合センター 低温処理棟

調査期間: 2010年11月17日~12月21日

調査期間の室温: 最高18.6℃・最低2.1℃・平均8.9℃

## 主な参考文献・資料

- (1) 平成22年度即時対応試験成績書