

加工素材として扱いやすい 高品質リンゴ半乾燥果実の製造法

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

食品－食品－加工

2 担当者

小野美代子・山下慎司

3 要旨

小規模加工施設を利用してリンゴの多様な加工品の製造・販売をするため、加工素材として扱いやすく、色調、風味のすぐれた高品質なリンゴ半乾燥果実製造のための加工工程を確立した。

- (1)リンゴに砂糖を添加することで糖度が増し、材料重量の30%の砂糖添加と糖液65%に浸漬したものの水分活性が低下して保存性が高まり、色調の黄色も安定した。
- (2)官能試験の評価では砂糖30%添加と糖液65%に浸漬したものが色・総合で評価が良く、これらを活用したパウンドケーキでは砂糖を30%添加したものが色・味・食感及び総合評価で好まれる。
- (3)リンゴ半乾燥果実の保存では色調は経時的に変化するが、保存期間が2ヶ月程度なら冷蔵庫及び冷凍庫保存での差は小さく、包装形態でも密封包装と真空包装よる差は無い。また冷蔵庫保存するならば、脱酸素剤を使用すると色調の変化は小さい。
- (4)これらの結果、リンゴ半乾燥果実の加工工程を下記により確立した(図1)。
- (5)リンゴ半乾燥果実と生(非乾燥)及びドライ素材を活用したパウンドケーキの官能試験結果では、半乾燥果実を使用したものが色・味・食感が良く、リンゴの特徴があり評価が良い。半乾燥果実は生地と素材のバランスが良く、生は素材の水分が生地に移りややしっとりとし、ドライは素材が硬く、味では甘味が強く、リンゴの味がしない。
- (6)1ヶ月冷蔵保存したリンゴ半乾燥果実を使用した加工品では、焼き菓子のマドレーヌ、マフィンの色・味・総合の評価が良く、これらを活用する加工品では焼き菓子等への利用が期待される。

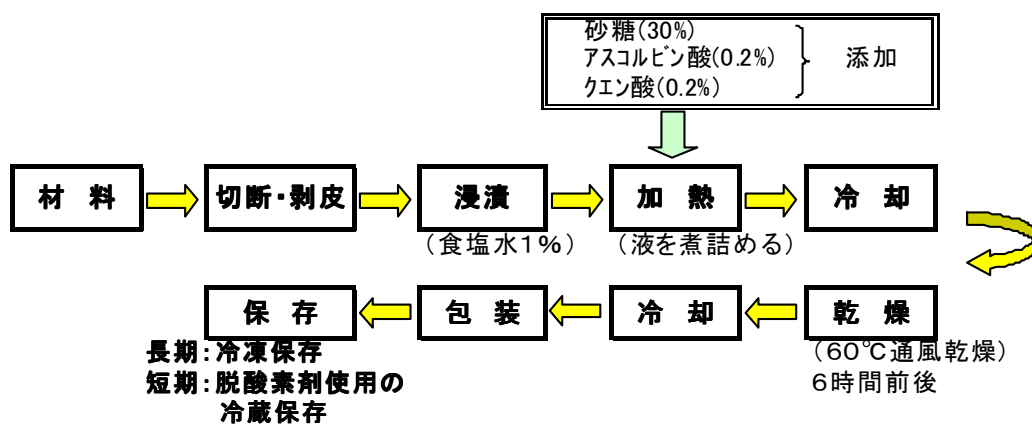


図1 リンゴ半乾燥果実加工工程

4 主な参考文献・資料

- (1) 平成21年度～22年度センター試験成績概要