

# ナシのシャリ感を残す半乾燥果実加工

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

佐藤真理

## 3 要旨

県産ナシの加工品は少なく、素材の特性を活かした加工品の商品化が求められている。ナシのシャリ感を残した半乾燥果実の開発を目指し、加工時に添加する糖分量を変えて食感の比較を行った結果、糖分 10%で最もシャリ感を残す半乾燥果実を作ることができた。

- (1) 図 1 の方法によりナシを半乾燥果実加工した。この時、添加する糖分量を果実重量の 10%、20%、30%として比較した。乾燥機は小型の食品乾燥機を用い、乾燥温度は 40℃、乾燥時間は 6 時間とした。
- (2) 食味評価の結果、糖分添加量が少ない方がナシのシャリ感を感じると評価する割合が高かった(図 2)。

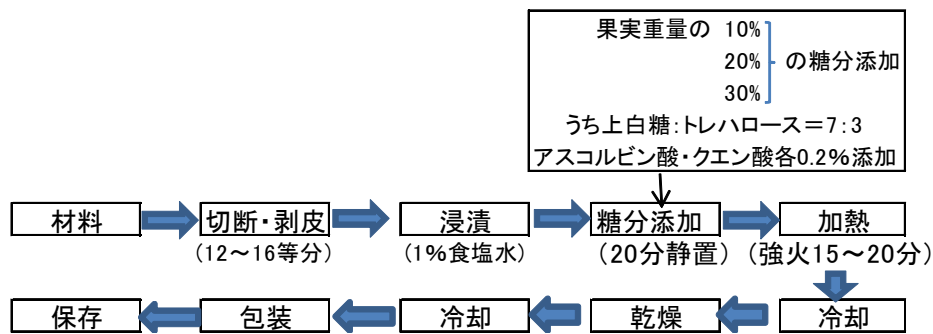


図 1 ナシ半乾燥果実の加工方法

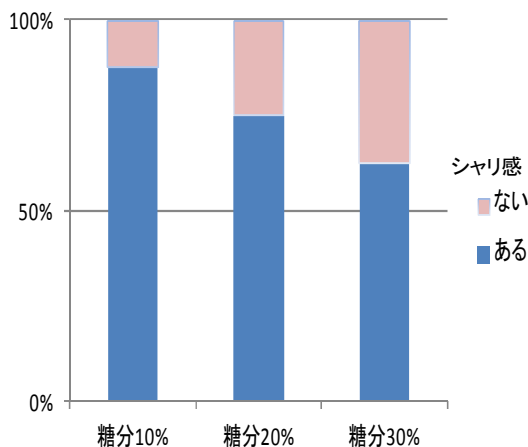


図2 食味評価



写真 1 ナシ半乾燥果実

## 4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 平成 23 年度～26 年度
- (2) 研究課題名 主要農産物の加工技術開発
- (3) 参考となる成果の区分 (指導参考)

## 5 主な参考文献・資料

- (1) 平成23年度～25年度センター試験成績概要