



渋柿のシロップ漬けの製造技術の開発

～原料果実の検討～

渋柿‘刀根早生’のシロップ漬けを作るとき、原料にはどのような果実が適しているかを調査しました。大きさは大果の3LサイズよりもS～Lの比較的小さな果実の方が適しています。また、熟度は未熟なものから完熟なものまで用途に応じて利用できます。

1. 背景と目的

当センターでは甘柿の‘富有’を用いたシロップ漬けを開発してきました。しかし、‘富有’には種子があり、その除去には時間と労力を要します。そこで、種子がない渋柿‘刀根早生’を原料としたシロップ漬けの製造技術を開発するため、原料果実について調査しました。

2. 研究成果の概要

シロップ漬けは、脱渋後に皮とヘタを除いた柿果実を加工後の糖度が25度になるよう調整したシロ糖液(クエン酸とアスコルビン酸添加)とともに真空包装し、85℃で40分間殺菌後冷却し、5℃で2ヶ月保存したものを比較しました。

原料果実の大きさで比較すると、S～Lが3Lより硬く仕上がり、パネリスト15名による官能評価では、食感(最大値3)は3LよりもSで高い評価でした。おいしさは3LよりもLやSで高い評価でした(図1)。

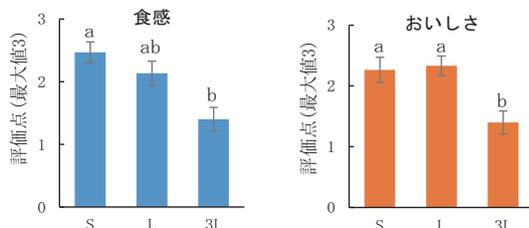


図1 果実の大きさが食感およびおいしさに及ぼす影響(熟度は適熟で比較)

異なる英小文字間に Newell&MacFarlane の検定表により5%水準で有意差があることを示す (n=15)

原料果実の熟度(図2)で比較すると、官能評価では、食感(最大値3)は完熟に比べ未熟や適熟で評価が高

く、おいしさは熟度間で差がありませんでした(図3)。



図2 果実の熟度

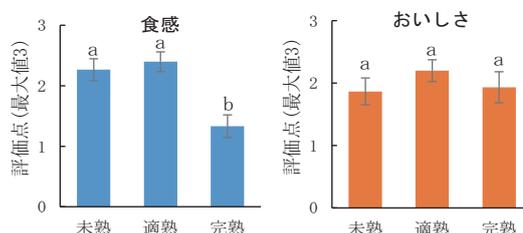


図3 果実の熟度が食感およびおいしさに及ぼす影響(大きさはLで比較)

異なる英小文字間に Newell&MacFarlane の検定表により5%水準で有意差があることを示す (n=15)

食感の点で評価が低かった完熟ですが、「この軟らかさはケーキなどに適するのでは」という意見があり、タルトなどの製菓用素材として期待されます。

3. 実用化に向けた対応

今後は長期保存に適した包装資材の検討や2次加工適性の評価など県内の加工事業者と連携し、‘刀根早生’のシロップ漬けの商品化を図っていきたいと思います(図4)。



図4 ‘刀根早生’のシロップ漬け (加工科 森岡 正)