

あんぽ柿用原料柿(蜂屋)の保存方法

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-加工

2 担当者

國分計恵子

3 要旨

あんぽ柿用の原料柿(蜂屋)は-1°Cで保存することで、約60日間、加工適性を有する。しかし、-2°C以下又は60日(-1°C)以上の貯蔵を行うと、あんぽ柿作製時に果肉内部黒変やスポンジ状果肉が発生しやすい。また、エチレン作用阻害剤(1-MCP)処理を行うと、120日程度の貯蔵が可能であるが、乾燥が進行しないため、あんぽ柿加工には適さない。

- (1) 保存は、ビニル等で完全密封すると呼吸によるタンニンの酸化(果肉が黒くなる)が発生しやすくなるため、新聞紙またはビニルで被覆する程度にとどめる(図1)。
- (2) 果実の凍結温度は-2°C以下と推察され(図2)、凍結した果実をあんぽ柿加工すると果肉内部黒変やスポンジ状の果肉となる(図3)。
- (3) エチレン作用阻害剤(1-MCP)を処理した原料柿の保存性は良いが、乾燥が進行しないため、あんぽ柿加工には適さない(表1)。



図1 保存の様子

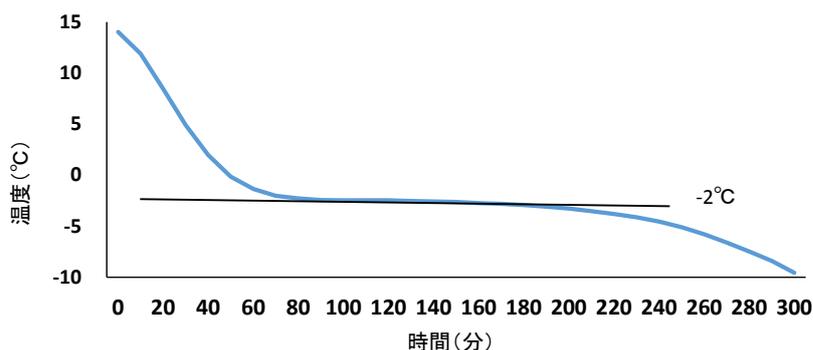


図2 果芯温度の推移 (-25°Cまで冷却)



図3 果肉内部が黒変し、果肉がスポンジ状となったあんぽ柿

表1 加工適性の評価(乾燥果実):蜂屋

品種	1-MCP 処理	貯蔵日数 (日)	果皮		果実内部		加工適性		
			色調	色調	果芯	果肉	あんぽ柿	コロ柿**	コメント
蜂屋	有	貯蔵60日	黄橙	明橙	あり	外観は生的。ゴム	×	×	果肉部乾燥しない
		貯蔵90日	黄橙	明橙	あり	的な弾力があり	×	×	果肉部乾燥しない
		貯蔵120日	薄茶橙	薄明橙	あり	シャリ感も残る	△	×	果芯部残る
	無	貯蔵60日	黄橙	薄茶	消失	ゼリー又は羊羹的	○	○	乾燥良好
		貯蔵90日	緑橙	濃茶*	消失	な食感	×	○	果肉黒変のためあんぽ不適
		貯蔵120日	薄茶橙	濃茶*	消失	酸味ありゼリー的	×	×	果肉黒変酸味あり不適

*剥皮後に氷点下以下の低温に遭遇すると発症する内部褐変に類似

**コロ柿:乾燥歩留25%以下にした干し柿(果実表面に粉が吹いている干し柿)

4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 平成25年度~29年度
- (2) 研究課題名 持続的な果樹経営を可能とする生産技術の実証研究
- (3) 参考となる成果の区分 (指導参考)

5 主な参考文献・資料

なし

(活用した事業名:食料生産地域再生のための先端技術展開事業)