

# 真空調理によるモモの素材化

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—モモ—加工

## 2 担当者

國分計恵子

## 3 要旨

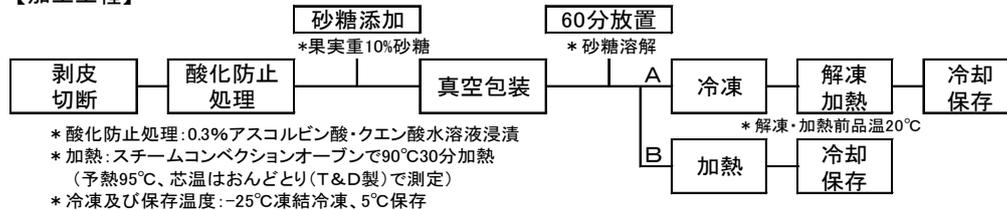
モモは、果実重量 10%の砂糖を添加、加熱前の品温を 20℃以上に調整し、90℃30 分の加熱真空調理を行うことで、色調が良く果肉弾力性の高いコンポートに加工できる。さらに加熱前に冷凍工程を組み入れても品質に差はない。

(1)加工5日後には果肉・シロップの糖度が均衡となり、ヘビーシラップ規格(糖度 18%以上 22%未満)のコンポートに加工でき、加熱前に冷凍工程を組み入れても差はない(図1)。

(2) 加熱前の品温を 20℃以上に調整し、90℃30 分の加熱を行うことで、果肉の褐変が低減され、色調も良く弾力性のあるコンポートが得られる(表1)。

(3) 砂糖添加は、従来のシロップ添加工程に比べ計量及び作業が容易なため包装時の作業性が向上する。

【加工工程】



(参考) 従来工程

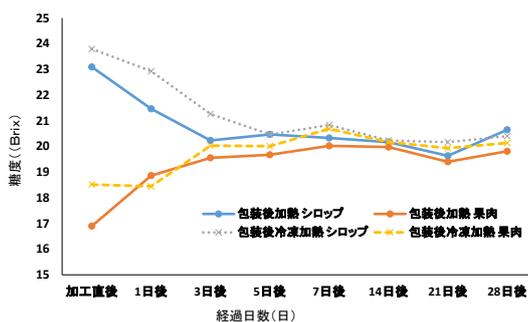
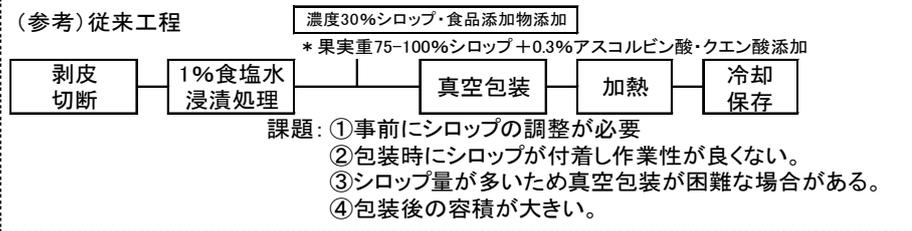


図1 加工後のシロップ・果肉糖度の推移

表1 加工28日後の果肉の弾力性と食味、色調

区	弾力性 (kg)	官能評価		1日後色調				28日後色調			
		食味		L*	a*	b*	c*	L*	a*	b*	c*
包装後冷凍加熱	1.98	歯ごたえあり	50.39	-0.78	5.57	5.62	50.49	-0.76	5.20	5.26	
包装後加熱	2.63	歯ごたえあり	49.97	-1.45	4.47	4.99	50.63	-1.53	4.80	5.03	
参考:市販品	0.18	舌つぶせる									

\*市販品はヘビーシラップ国産白桃缶詰

\*彩度C\*= $\sqrt{(a^*)^2+(b^*)^2}$ とした。

## 4 成果を得た課題名

(1) 研究期間 平成27年度～28年度

(2) 研究課題名 地域産業 6 次化推進のための県産農産物の加工技術の開発

(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)清水白桃ポリフェノールオキシターゼ活性の性質(岡山県工業技術センター報告 39 号)