

シャインマスカットの乾燥前熱湯処理は 褐変防止に効果がある

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－ブドウ－加工

2 担当者

長澤梓

3 要旨

シャインマスカットの乾燥品について、乾燥中の褐変が問題になっているが、乾燥前に熱湯処理を行うことで緑色を保持し、短い乾燥時間で仕上げることができる。

(1)熱湯処理を行うことで、緑みが残るシャインマスカットらしい色に仕上げることができる(図1、表1)。

(2)一粒重が平均14gのシャインマスカットを使用した場合、乾燥時間は従来の1/3～2/3に短縮される(表1)。熱湯処理終了の目安は、ブドウ果実の中心温度が70℃に達する時間であり、5分間が目安である(データ省略)。



図1 乾燥ブドウ(左から従来の無処理60℃乾燥、熱湯処理60℃乾燥、熱湯処理40℃乾燥)

※熱湯処理は果実重量の10倍の沸騰水で煮沸する処理をさす

表1 熱湯処理の有無と乾燥温度・時間による乾燥後の色調

前処理	乾燥温度	乾燥時間 (時間)	乾燥終了時		
			L*	a*	b*
無処理	60℃	72	53.22	6.95	24.32
熱湯処理5分	60℃	24	48.09	-0.14	19.98
熱湯処理5分	40℃	48	50.56	-0.89	21.91

※色調はL*明るさ、a*+赤み-緑み、b*+黄み-青みを表す

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 県産農産物の加工技術・加工品の開発
- (3) 参考となる成果の区分 終了・参考

5 主な参考文献・資料

- (1) 平成25年度～26年度センター試験成績概要