

# 加工素材として扱いやすい高品質イチゴペースト化技術

福島県農業総合センター 生産環境部

## 1 部門名

食品 - 食品 - 加工

## 2 担当者

小野美代子・高野剛・山内富士男

## 3 要旨

多様なイチゴ加工品の製造・販売をするため、加工素材として扱いやすく、色調、成分のすぐれた高品質なイチゴペーストの加工工程を確立した。本工程は小規模加工施設における製造を想定している。

- (1) イチゴペーストには、供試した4品種の中では色度(a\*値)の高い「ふくはる香」が色調も良く適していた。
- (2) イチゴペーストの変色抑制には、クエン酸を原料材料の0.2%添加するとpHが調整され、アントシアニン色素の赤色が濃くなり、色調の変化も少なく安定していた(図1)。
- (3) イチゴペーストをラミネートフィルムに充填・密封し、85℃で30分殺菌後、冷凍保存すると4ヶ月経過しても色調の変化が少なかった。また、包装の形態は真空包装でも無真空包装(シーラー機による)でも同様の結果であった(図2)。
- (4) 加工処理時期によるアスコルビン酸含量及び糖度・色調は、収穫直後、収穫1週間後(冷蔵保存)、収穫1ヶ月後(冷凍保存)の変化は少ないので、ペースト加工は加工処理時期に左右されず加工できる。
- (5) 冷凍イチゴを利用したペースト加工では、解凍温度5℃で16時間解凍がアスコルビン酸含量が多く、色調の良いペーストができる。
- (6) 以上、イチゴペーストの加工工程をとりまとめた(図3)。

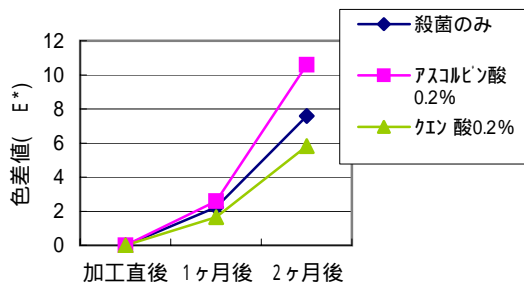


図1 酸化防止剤による色調の変化

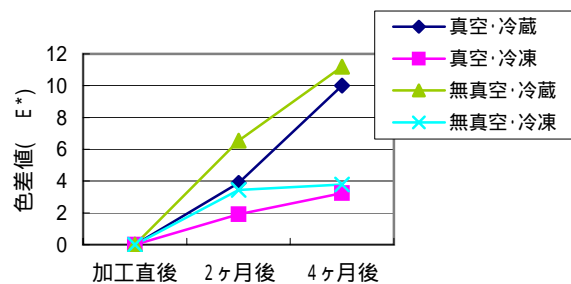


図2 包装・保存法による色調の変化

色差とは、色の知覚的な違いを定量的にあらわしたもので、経時的変化を見る場合は、変化が少ないと色調が安定していると見る。

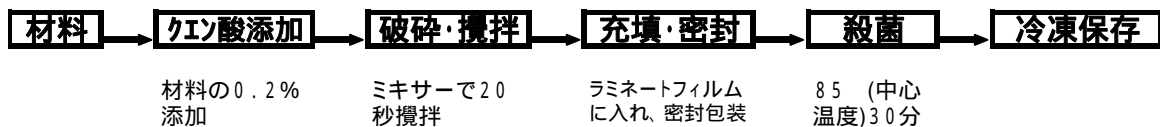


図3 イチゴペースト加工工程

## 4 主な参考文献・資料

- (1) 平成21年度福島県農業総合センター試験成績概要