

# 加工素材として扱いやすい 高品質モモ半乾燥果実の製造法

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

食品－食品－加工

## 2 担当者

小野美代子・山下慎司

## 3 要旨

小規模加工施設を利用してモモの多様な加工品の製造・販売をするため、加工素材として扱いやすく、色調、風味のすぐれた高品質なモモ半乾燥果実製造のための加工工程を確立した。

- (1)モモに砂糖を添加することで糖度が増し、材料重量に砂糖を30%添加と糖液66%に浸漬したものの水分活性が低下し、保存性が高まる。
- (2)色調では砂糖10%と30%添加したものが良く、また、官能試験の評価でも色・総合で良い。
- (3)モモ半乾燥果実の保存では色調は経時的に変化するが、冷凍庫保存は常温及び冷蔵庫保存よりも変化は小さく、包装形態では密封包装と真空包装による差は無い。また3ヶ月程度の保存なら、冷蔵庫保存で脱酸素剤を使用すると色調の変化は小さい。
- (4)これらの結果、モモ半乾燥果実の加工工程を下記により確立した(図1)。
- (5)4ヶ月冷凍保存したモモ半乾燥果実を使用した加工品では、焼き菓子のマドレーヌ、マフィンに色・味・総合の評価が良いので、これらを活用した加工品では焼き菓子等への利用が期待される。

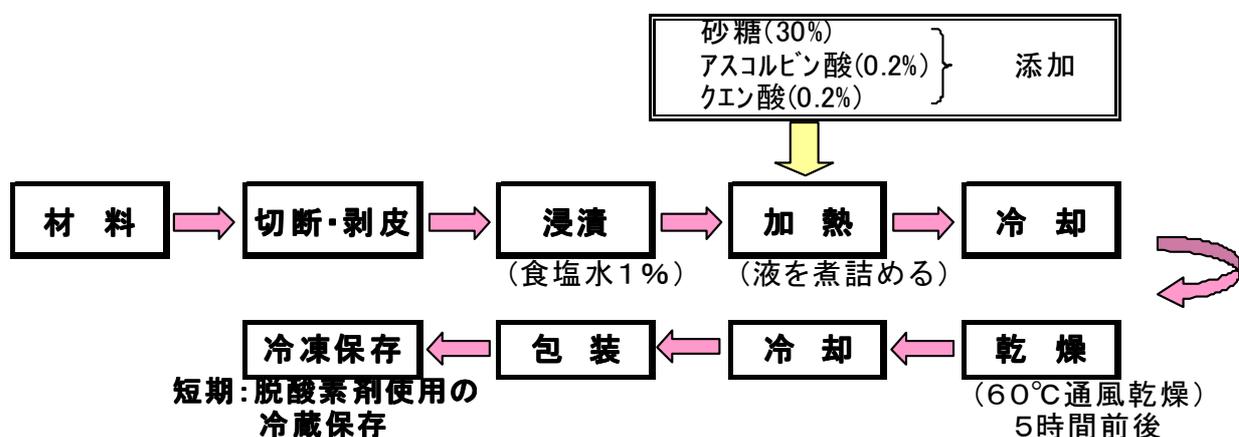


図1 モモ半乾燥果実加工工程

## 4 主な参考文献・資料

- (1) 平成21年度～22年度センター試験成績概要