
[成果情報名] カキの糖蜜漬けの製造方法

[要約] カキの新規加工品としてデザート向け糖蜜漬けの製造技術を開発した。カキをクエン酸またはビタミン C を含むトレハロース 5 % の糖液に浸漬後、ショ糖とトレハロース 70 % 混液に浸漬し、50 で 2 時間本漬け処理するとカキの色や風味を保持した加工品 (Brix22 %) が製造できる。

[キーワード] カキ、加工、糖蜜漬け、微生物

[担当部署] 食品流通部 流通加工チーム、J A 全農ふくれん

[連絡先] 092-924-2930

[対象作目] 果樹

[専門項目] 農産加工

[成果分類] 新技術

[背景・ねらい]

本県における甘カキの生産量は全国一であるが、近年は果実の消費が低迷し、低価格化要因の一つとなっている。一方、近年の加工需要の高まりやケーキ・菓子類の高級志向を背景に、地元産原料の利用を望む声が高くなっている。しかし、カキは流通期間が短く、加工用として年間を通じた供給ができないため、業務用など新たな需要への対応が難しい。

そこで、新たな需要開拓による甘カキの消費拡大を図るため、冷凍保存が可能でデザート等へ広く利用できる新しい加工品の製造技術を開発する。

(要望機関名 : 朝倉農林 (H21))

[成果の内容・特徴]

- 1 . カキの糖蜜漬けはカキの色や風味を保ち、冷凍保存できる新しいタイプの加工品である (図 1) 。
- 2 . カキの糖蜜漬けは、Brix70 % の糖液に皮むき・カット・種取りしたカキを浸漬し、50 で 2 時間加熱処理することで製造できる (図 2) 。
- 3 . 皮むき・カット・種取り後のカキ果実は、酸を添加した糖液に浸漬すると、微生物の増殖や変色を抑えた一次保存ができる。生菌数の増殖を抑えるための一時保存液の酸含量は、10 保存の場合はビタミン C 1.5 % またはクエン酸 0.5 % 、15 保存ではクエン酸 1 % である (図 3 、一部データ略) 。
- 4 . カキを糖蜜漬けしても、ビタミン C、 - クリプトキサンチンおよび - カロテン含量に変化はない (データ略) 。

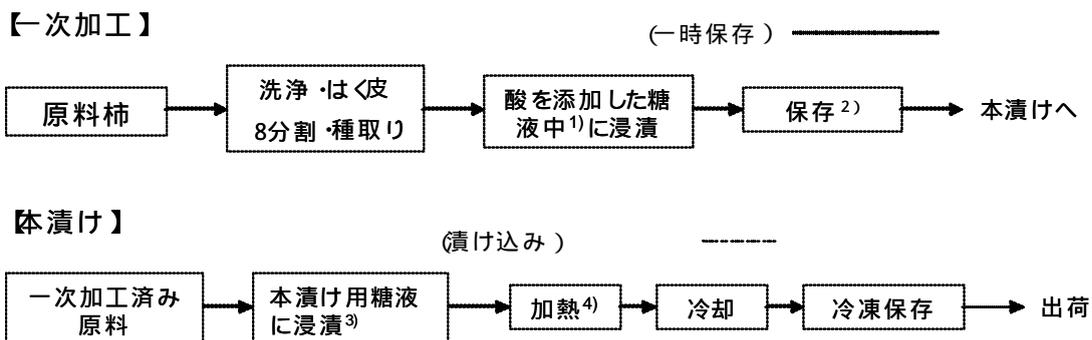
[成果の活用面・留意点]

- 1 . カキの糖蜜漬けは、ホテルや直売所等においてデザートや加工品原料として広く活用できる。
- 2 . 「早秋」、「太秋」など甘柿全般に広く活用できる。
- 3 . 渋味を含む果実には適用できない。

[具体的データ]



図1 カキの糖蜜漬け
注) 冷凍保存後、解凍時の写真



各製造条件

- 1)一時保存用糖液 :クエン酸またはビタミンCを含むトレハロース5%液
- 2)保存 :15 以下の室温または冷蔵庫
- 3)本漬け用糖液 :Brix70%シロ糖・トレハロース混液
- 4)加熱 :50 、2時間

図2 カキの糖蜜漬け製造フロー (平成19~21年度)

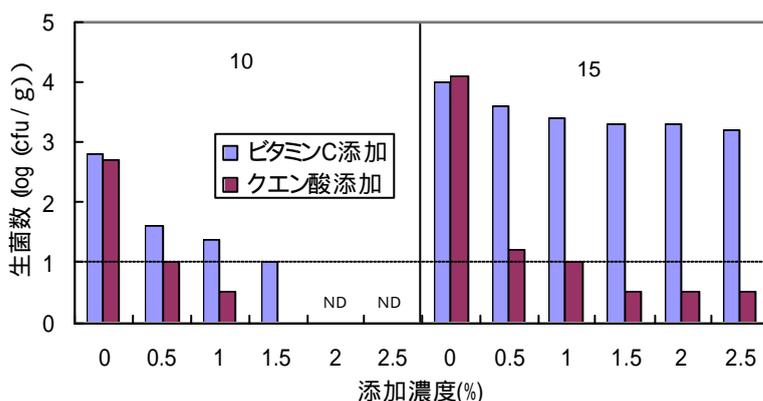


図3 1次処理時の保存液組成が一般生菌数に及ぼす影響 (平成21年度)
注) 漬け込み24時間後の漬け液中の生菌数を測定

[その他]

研究課題名 : 果実の新食材化技術の開発

予算区分 : 経常

研究期間 : 平成21年度 (平成19~21年)

研究担当者 : 馬場紀子、法村奈保子、江嶋亜祐子