

福島県産果実の品質・加工適性評価

～福島県産リンゴと加工品～

研究期間：令和元～3年度

担当者：会津若松技術支援センター 醸造・食品科 馬淵 志奈、小野 和広



図1 ソリッドパック加工後の見た目

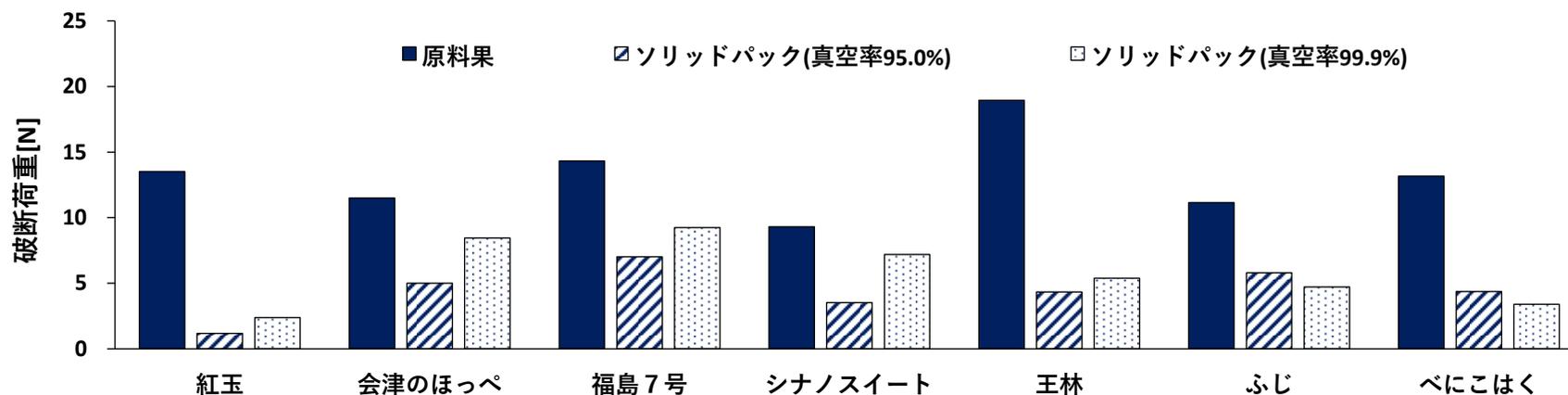


図2 原料果及びソリッドパックのかたさ(破断荷重)

解決すべき課題

福島県では様々な品種のリンゴが栽培されています。また、福島県オリジナル品種の育成も進められています。しかし、福島県産のリンゴについて、品種別の成分・果肉の特徴や加工に関する情報は少ないのが現状でした。

研究内容

ここでは、リンゴをソリッドパックに加工した試験の結果をご紹介します。ソリッドパックとは、果肉を無調味のまま加熱した加工品を指します。福島県産リンゴ7品種について真空率を変えて真空包装し90℃

で20分間加熱した後、果肉の見た目やかたさ(破断荷重)の違いを比較しました。

結果・まとめ

「会津のほっぺ」や「福島7号」等のように、真空包装時の真空率を上げることで加工後の果肉の褐変及び軟化を抑制できる品種があることが明らかとなりました。また、研究期間を通じてソリッドパック以外にもジュース・ジャムに関する試験も行いました。これらの試験研究で得られたリンゴの品種や加工品の特徴をまとめた冊子を別途作成しましたので、バラエティ豊かなリンゴの加工品開発にお役立ていただければ幸いです。

詳細な試験研究報告書はこちら！

ハイテクプラザ 試験研究報告書

検索 

・「福島県産果実の品質・加工適性評価（第3報）」

お問い合わせ窓口 TEL : 024-959-1741 (代表 : 産学連携科)