

モモペーストを活用した加工品「ゼリーシャーベット」

福島県農業総合センター 農業短期大学校
平成18年度農業総合センター試験成績概要

1 部門名

食品 - 食品 - 加工
分類コード 13-01-34000000

2 担当者

山内富士男・高野剛

3 要旨

県産果実を原料とした新規の農産加工品の提案が求められている。そこで、モモペーストを使い、ゼリーとしてもシャーベットとしても食べられる新食感のゼリーシャーベットについて検討し、試作した。

- (1) モモの素材を生かすため、加水量はモモペーストの重量比25%と少ない量とした。
- (2) 増粘多糖類を使ったゼリーはゼラチンを使ったゼリーと同様に口溶けや硬さ等の食感が良く、評価も高かったことから、加熱殺菌や冷凍が可能な増粘多糖類を試作に使うこととした。
- (3) ゼリーの場合では、果糖30gの方がやや甘すぎることから、果糖20gの方が高い評価だったが、シャーベットの場合では、果糖20gの方が甘さが少なく、果糖30gの方が高い評価だった。
- (4) モモペーストとゲル化剤をミキサーで十分に攪拌し、気泡をゼリー内に閉じこめることにより、今までと違う食感のゼリーとなり、シャーベットとしても軟らかさが増した。
- (5) 以上のことから総合的に判断し、モモペースト200g、果糖20g、増粘多糖類4g、水50gで作ったゼリーシャーベットを試作品とした。

4 その他の資料等

なし