

加工素材として扱いやすい高品質なモモペースト化技術

福島県農業総合センター 生産環境部
平成18～19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

小規模農産加工施設において加工品開発を推進するため、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モモペースト製造のための製造工程等を検討した。

- (1) 1%のアスコルビン酸液及びクエン酸液による浸漬は、モモの酵素的褐変を抑える効果的であった。なお、モモペーストを1～2ヶ月冷蔵保存する場合は、1%アスコルビン酸液に浸漬する方が色調の変化が少なく、安定していた。
- (2) 材料のモモは、収穫直後の硬いモモより、柔らかくなったモモの方がミキサーによるミキシング作業の効率が良くなるだけでなく、アスコルビン酸が多く含まれており、糖度も高い。
- (3) モモをミキシングする前に電子レンジ加熱することによって、ミキサーによるミキシングの作業性が改善されるだけでなく、アスコルビン酸含量が増加した。
- (4) 材料のモモを切断し、1%アスコルビン酸液に30～60分浸漬することによって、アスコルビン酸含量が、浸漬しないペーストと比較して約10～12倍に増加した。また、ペーストを2ヶ月冷蔵保存することにより、アスコルビン酸含量は処理直後のペーストから約30～40%減少したが、色調に問題はなかった。
- (5) 浸漬時間が長くなるにしたがって、ペーストの糖度は下がるが、2ヶ月後には浸漬時間に関わらず、糖度が上がった。また、酸度は浸漬時間や保存期間の違いによる差は見られなかった。
- (6) モモペーストをラミネートフィルムに充填・真空包装・殺菌し、4ヶ月冷凍保存した結果、アスコルビン酸含量はほとんど減少せず、色調も変化が少なかった。また、真空包装せずに密封しただけの包装でも同様の結果であった。このことから、モモペーストを長期保存する場合は、ラミネートフィルムに充填・密封包装し、殺菌後冷凍保存する。

4 その他の資料等

なし