

真空調理によるモモコンポートでは加熱温度で硬さが変わる

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

佐藤真理

3 要旨

真空調理法は真空包装してから加熱調理するため、酸化による食品の劣化や二次汚染を防ぎ、旨味・栄養素・風味などを閉じ込めて調理することができる。真空調理によってモモコンポートを加工する場合、加熱温度と加熱時間が果肉硬度にどのように影響するかを検討した。

- (1) 果肉重量と同量のシロップを添加して真空調理を行った(写真1)。
- (2) 加熱温度による硬さの変化は、60℃では変化は小さく、90℃では大きく硬度が低下した(図1)。
- (3) 加熱時間による硬さの変化は、温度によらず 30 分で硬度が低下するが、それ以降は加熱時間が長くなっても硬度の低下は緩やかであった(図1)。特に 60℃では 30 分以降ほとんど変化がなかった。
- (4) 以上のことから真空調理法でモモを加工する場合、加熱時間に比べ加熱温度が果肉硬度への影響が大きい。加熱温度により硬さが変わるため、用途に合わせた硬さの調節が可能となる。

※加熱時間はモモの温度が所定の温度に達してからの経過時間

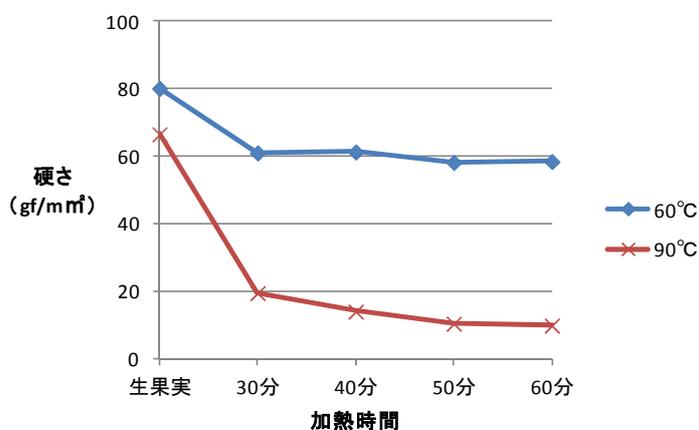


図1 加熱時間と加熱温度による果肉硬度



写真1 加熱前の状態

4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 平成23年度～25年度
- (2) 研究課題名 主要農産物の加工技術開発
- (3) 参考となる成果の区分 (指導参考)

5 主な参考文献・資料

- (1) 平成25年度福島県農業総合センター試験成績概要(2013)