

あんぽ柿原料果の外観からみた加工適性

福島県農業総合センター 果樹研究所栽培科

1 部門名

果樹－カキ－流通、加工

2 担当者

佐久間宣昭・安部 充

3 要旨

あんぽ柿の原料果として使用される「蜂屋」について、へたすき果及び果頂部が丸い果実等を供試し、原料果としての適性を調査した。

(1) へたすき果は乾燥初期からへた周辺に果肉の軟化がみられ、乾燥が進むにつれて果肉の軟化した部分が褐色に変色するなど、製品の色上がりは悪く、また、一部の果実では軟化した部分にカビの発生がみられるなど原料果として不適であった(図1、図2)。

(2) 果頂部の丸い果実(丸果)は含核数0の空洞果であった(図3、図4)。



図1 へたすき果



図2 へたすき果乾燥中に発生したカビ



図3 果頂部の丸い果実

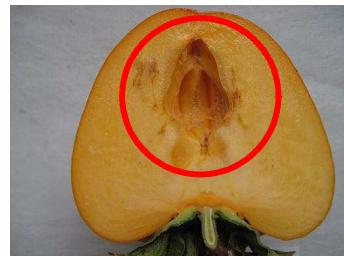


図4 空洞果(左:剥皮前、右:乾燥中)



4 主な参考文献・資料

(1) あんぽ柿加工衛生管理マニュアル(伊達農業改良普及所、1996)