

冷蔵で賞味期限を1年以上保持した カキ果実コンポートの開発

カキは干し柿以外の加工用途に乏しく生果の流通期間も9～12月と観光資源としての活用期間は短い。今回開発したカキ果実コンポートは、貯蔵性に優れ、生果がない時期や植物検疫により出荷できない国に対しても販売が可能であり、販路の多様化とともに、規格外品を用いることで農家所得の向上や新品種の知名度向上を図ることができます。



写真1：ホール形状での試作品



写真2：加工原料としての利用

表1：カキ果実コンポート調味液組成

wt%

	甘味度 (糖度)	果糖	スクラロース (600)	フィチン酸 (50%)	乳酸カルシウム	アスコルビン酸
基本組成 (太秋、富有)	30	9.26	0.023	0.6	0.5	0.2

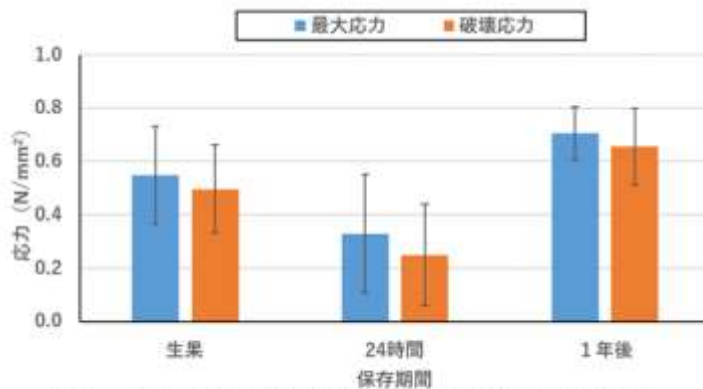


図1 冷蔵（5℃）保存期間による最大応力と破壊応力

【研究成果】

- ・洗浄、剥皮・切断等前処理したカキ果実と調味液（加工後pH4.0未満）を酸素透過性の低いナイロンポリ袋等の包材で脱気包装し、中温中高压処理（100 MPa、65℃、30分間）を行うことにより、生果に近い食感を保持し通年供給可能なカキ果実加工品を製造できます。
- ・本製造方法では、pH4.6未満が必須でかつ酸味を強く感じない製品に仕上げるため、フィチン酸、アスコルビン酸を用いるとともに、官能評価の結果から甘味度（糖度）、乳酸カルシウム濃度を決定しました。
- ・高压加工装置を用いての製造は実施許諾により行われていますが、加工事業者への委託加工製造が可能です。