

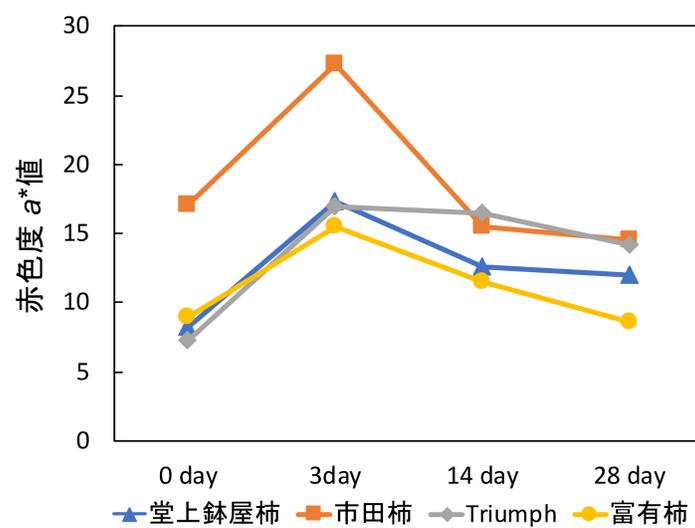
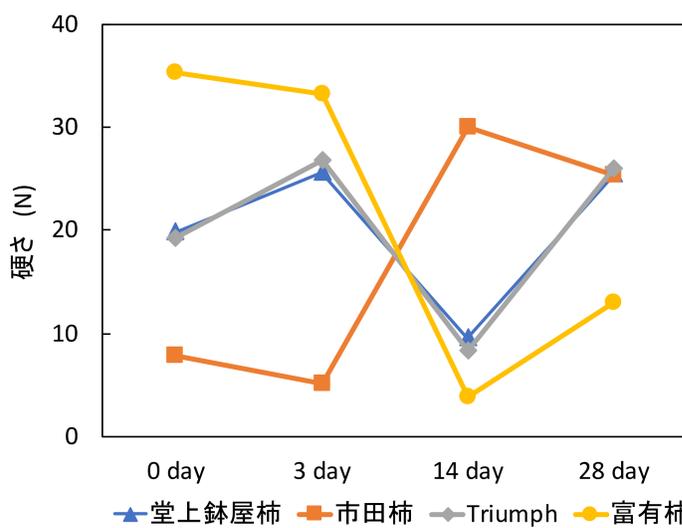


概要

柿の乾燥製品は、渋柿品種を利用して主に生産されてきました。他方で、「味や食感の多様化」や「製品の高品質化」といった現在の消費者要求を追求するためには、甘柿品種においても幅広く検討することが望ましいと考えます。そこで、本研究では、加工手法が甘柿乾燥品の品質に及ぼす影響についての調査を行いました。

研究内容

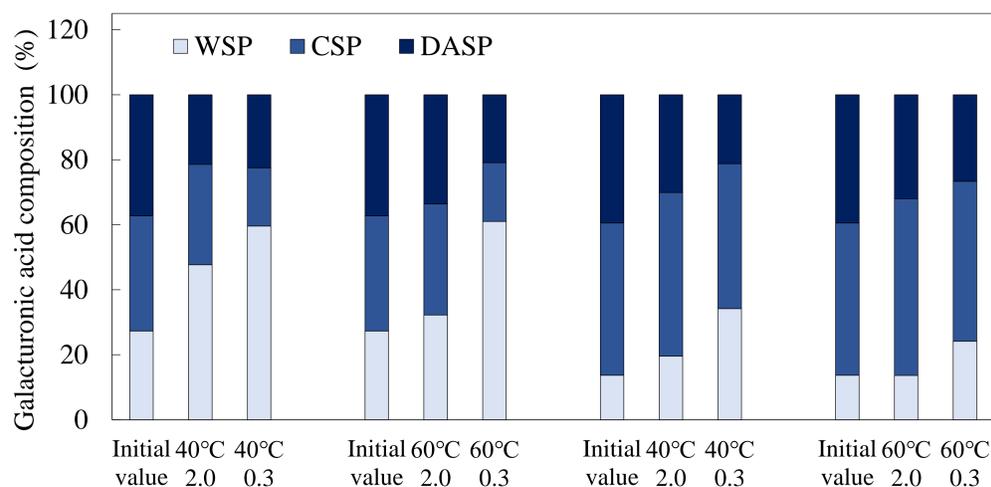
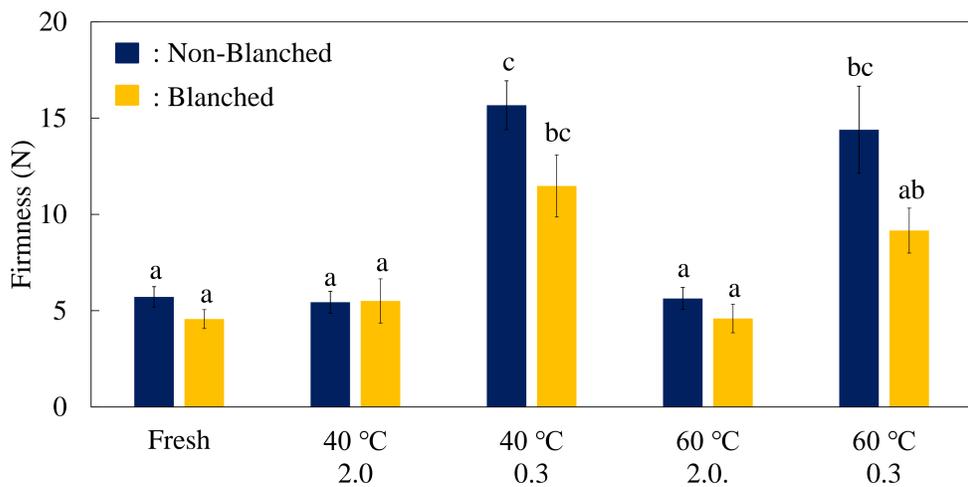
品種の違いが干し柿の品質に及ぼす影響



→ 品種ごとに品質変化の挙動が大きく異なることが明らかになりました。

ブランチング工程が富有柿ドライフルーツの品質に及ぼす影響

※ブランチング: 熱湯浸漬処理、本研究では乾燥前処理として適用



→ ブランチングを工程へ組込むことで製品の軟化と、ペクチン組成変化を促すことが明らかになりました。

活用分野・用途・応用例

柿に限らず、農産物の品種や加工条件が乾燥製品の品質を大きく左右することが示唆されました。特に、本研究ではブランチング操作による乾燥効率改善効果も示しておりますが、食感改変操作としての有効性も示されました。これらの知見は地域の農産加工品の価値創出に寄与できると期待します。