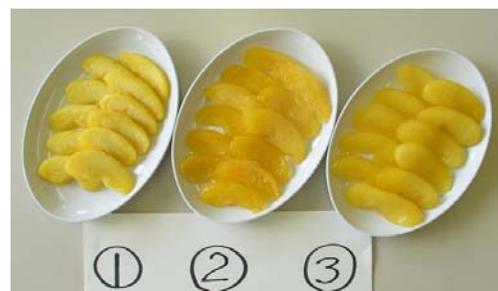
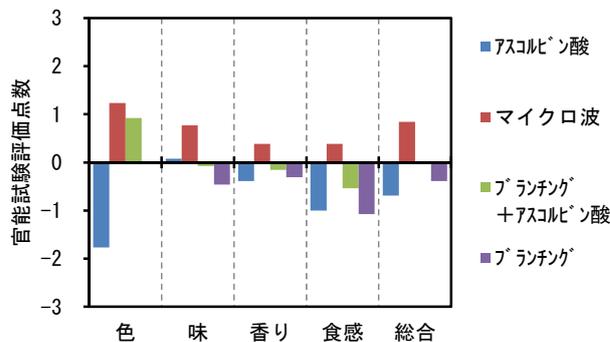


## リンゴの半乾燥果実

リンゴにかぎらず、果実を最も高く販売できるのは生鮮品です。しかし、需要拡大を図るためには、多様な製品が求められます。特に、直売所で果実を販売する場合には、加工品を含めた品揃えをすることが、魅力ある直売所にするために重要です。福島県農業総合センターはこの課題に対処するために、リンゴの半乾燥果実の試験に取り組み、加工グループでも製造できるような実用的な方法を明らかにしていますので、その概要を紹介します。

### ☆ 技術の概要

1. 二つの方法を試みています。一つは、主として変色抑制を目的としたもので、図にある4つの方法です。試料の品種としては「ほおずり」を使用し、乾燥条件は水分が15%となるように設定しました。この4つの中では、図のようにマイクロ波で乾燥する方法が製品の色がやや良く、総合評価でもいちばん良い結果となりました。因みに、マイクロ波では、電子レンジ（出力950w）で3分間加熱しています。
2. もう一つは、砂糖添加です。こちらでは試料の品種として「ふじ」を使用しました。リンゴを1%食塩水に浸漬した後、リンゴ100に対しアスコルビン酸0.2とクエン酸0.2および砂糖添加では写真にあるように砂糖10または30添加して煮詰めました。糖液65では砂糖を順次加え所定量で浸漬しました。これらの処理の後、60°Cで通風乾燥しました。試作品の官能試験結果は砂糖30と糖液65が同程度でしたが、砂糖30でも水分活性値が0.75で保存性は十分であることから、砂糖30で十分と判断しました。



①砂糖10 ②砂糖30 ③糖液65

図 変色抑制処理タイプ試作品の官能試験結果

写真 砂糖添加タイプの試作品

### ☆ 活用面での留意点

1. いうまでもなく製品の良し悪しを最終的に判断するのは消費者です。ここで取り上げた方法はいずれの方法でも工夫次第で販売可能なリンゴの半乾燥品を製造できます。
2. ここでは実用的な成果が得られたリンゴについて紹介しましたが、福島県特産のモモについても同様の製品が得られることを確認しています。
3. 詳細については、福島県農業総合センター生産環境部流通加工科(TEL: 024-958-1719) にお問い合わせください。  
(食総研アドバイザー 柳本正勝)