

加熱しても渋戻りしない 柿ピューレの効率的な製造方法

柿は、渋味成分であるタンニンが、一旦脱渋処理により不溶化しても、加熱により渋戻りするため干し柿などのような乾燥品以外には加工利用が進んでおらず、廃棄されるなどの課題があります。そこで、加熱しても渋戻りしないで菓子などに使いやすい柿ピューレの効率的な製造方法を開発し、現場に普及しているで紹介いたします。

☆ 技術の概要

1. 脱渋処理後の柿をピューレに加工して -20°C で数ヶ月間凍結保存することで、加熱による渋戻りが抑制できます（図1）。
2. 柿ピューレの品質を安定化させ、かつ大量に入荷する柿を効率的に処理するために、収穫期は洗浄、除蒂したものを皮付きのまま分割後、真空包装して凍結保存まで行います。数ヶ月後の余裕のできた時期に、解凍してピューレに加工します（図2）。
3. 凍結保存した柿を解凍すると、果肉が軟化するため、パルパーフィニッシャーで容易にピューレに加工できます。作業工程ごとの人手の分散がなく、加工処理中の滞留も起こりにくいためピューレの品質も安定します。

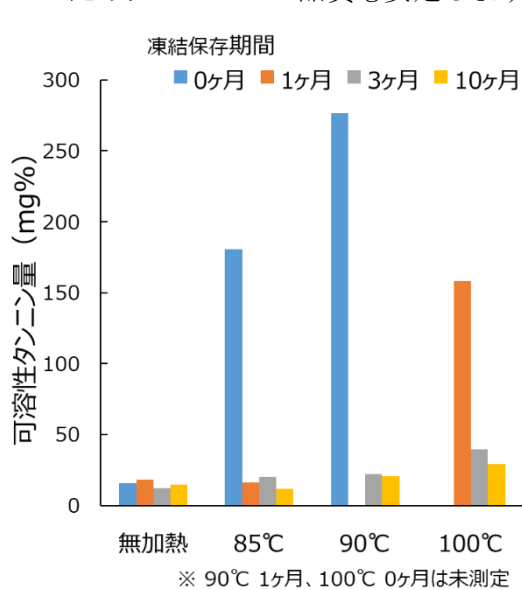


図1. 凍結保存脱渋柿ピューレ（西条）
加熱後の可溶性タンニン量

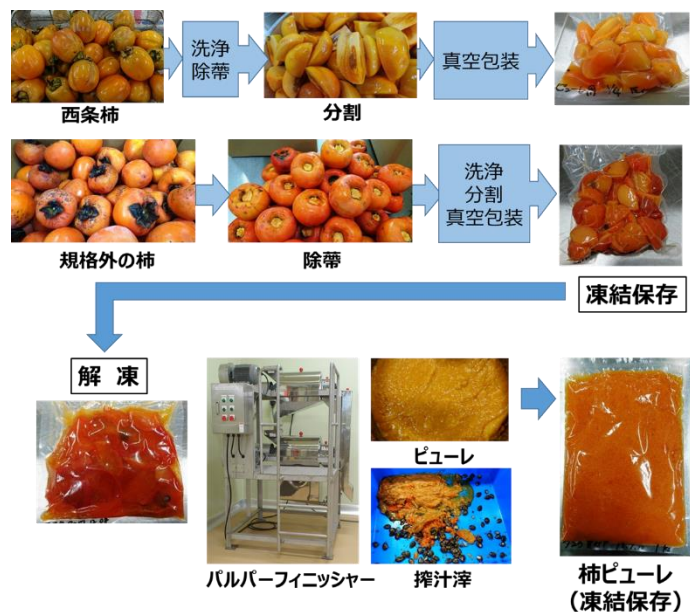


図2. 効率的な柿ピューレの製造方法

☆ 活用面での留意点

1. 凍結保存による柿の渋戻り抑制は、品種によって異なる可能性があります。
2. 詳細については、鳥取県産業技術センター 食品開発研究所（TEL：0859-44-6121）にお問い合わせください。