

農業技術

プリズム

ビワは流通する期間が非常に短く、長期貯蔵も困難なことから、消費の幅を広げにくい果実の一つです。そこで消費拡大を目的に、ビワの風味を生かした加工用原料を周年供給するため、氷点下に冷却したエタノールによる急速凍結と、通常の冷凍庫での凍結を比較し、最適な凍結方法を検討しました。

認められるのに対し、ブライン凍結では果肉の硬さが比較的保たれるため、食味をある程度維持できます。

この成果は加工用のビワ果肉

ビワ加工用需要の拡大

食味保てる急速凍結 スイーツ向けに有望

を長期保存する技術として有効で、ブライン凍結した果肉はパフェやケーキなど、果肉をそのまま利用する食品への利用に適していると思われます。なお、

ビワ凍結果肉の解凍後の減量率（品種『茂木』） (%)

凍結方法	温度	貯蔵後日数				平均
		90日	180日	300日	360日	
ブライン	-30℃	13.7	11.9	13.1	12.1	12.7 c
	-20℃	15.4	11.6	16.0	13.6	14.1 c
通常	-40℃	21.5	23.8	21.8	18.1	21.3 b
	-20℃	33.2	24.6	28.4	26.2	28.1 a

注) 縦の異なる文字間にはTukey-Kramer検定の5%レベルで有意差あり

この成果は「革新的技術開発・緊急展開事業（うち先導プロジェクト）」で得られたものです。
（県農林技術開発センター 研究画部門食品加工研究室 長 稗園直史）