



渋柿や甘柿を用いた柿糖蜜漬けの品質比較

～渋柿でも糖蜜漬けの原料利用が可能～

渋柿5品種、甘柿5品種の計10品種を用いてそれぞれ糖蜜漬けに加工し、品質を評価したところ、渋柿で甘柿に比べ柔らかく、糖液が白濁する傾向にありました。いずれの品種も大きな問題になるような渋味はなく、官能評価では‘太天’が最も評価が高くなり、渋柿でも糖蜜漬け加工が可能であることがわかりました。

1. 背景と目的

奈良県では、新しい柿加工品の一つとして甘柿‘富有’を使った糖蜜漬けを開発し、現場への普及を図ってきました(写真)。今回は、渋柿を含む他の品種でも加工が可能か調べるために、渋柿5品種、甘柿5品種の計10品種を用いて糖蜜漬け加工し、品質を評価しました(図1)。



写真 柿糖蜜漬け

2. 研究成果の概要

渋柿は脱渋した果実を用いました。糖蜜漬けは、皮をむいて種を取った果実に、製品糖度が25度になるよう調整したショ糖液(クエン酸とアスコルビン酸ナトリウム添加)とともにナイロンポリ袋に入れ、85℃40分加熱殺菌後、5℃で保存しました。加工した果実は、色、硬さ、可溶性タンニン含量の測定と官能評価(2:良い～2:悪い、5段階評価)を行いました。



図1 使用した品種

色は、‘御所’で赤色と黄色の値が高く、きれいなオレンジ色となり、硬さは、渋柿で柔らかい傾向にありました。可溶性タンニン含量はいずれの品種も渋味のいき値を下回り、大きな問題となるような渋味はありませんでした。糖液は、甘柿で透明でしたが、渋柿では白濁がみられました。官能評価は、‘太天’が最も評点が高く、「果肉は程よく柔らかく」、「フルーツらしい後味」と評価されました(図2)。

これらのことから、品種によって糖蜜漬けの品質は異なり、特に渋柿の場合は、果肉が柔らかく、糖液が白濁しやすいという特徴がありますが、渋柿も糖蜜漬けの原料として十分利用可能であることがわかりました。

3. 実用化に向けた対応

今後は、渋柿の中でも特に種のない‘刀根早生’や‘平核無’を利用した糖蜜漬けの品質を高めるために食感の改善や白濁防止に取り組んでいきます。

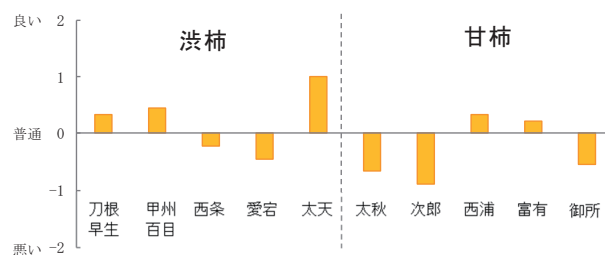


図2 官能評価の結果

(加工科 石川 亜希)