

甘ガキを原料とした二段階乾燥法による ソフトタイプの干し柿製造法

流通・加工部

1 背景、目的

本県は甘ガキの主力産地ですが、販売単価の向上につながるさらなる需要の喚起のためには新たな加工品開発による付加価値向上が必要です。カキの代表的な加工品は干し柿ですが、原料は主に渋ガキであり甘ガキを用いた製品はほとんどありません。また、干し柿は自然乾燥により数十日かけて製造されることが多く、天候に左右されるため製造ムラが生じやすいことが問題となっています。一方、近年では消費者ニーズの変化により、あんぼ柿などのソフトタイプの干し柿が人気となっています。

そこで、乾燥機を用いて甘ガキを原料としたソフトタイプの干し柿を短期間で製造できる方法を開発しました。

2 成果の内容、特徴

- 1) 甘ガキを皮むき・熱湯殺菌後に「乾燥」－「冷凍」－「解凍」の工程を2回繰り返すことにより、カキの色調や風味を保ったソフトタイプの干し柿が製造できます（図1、図2、一部データ略）。
- 2) 「冷凍」－「解凍」工程は果実の水分をより均質に近づける効果があり、乾燥時間も短縮できます（データ略）。また、一次乾燥後の冷凍保存期間を調整することにより、乾燥機の計画的な稼働や労働力分散を図ることが可能になります。
- 3) 甘ガキを干し柿に加工することで、可食部 100 g あたりのカリウム、β-クリプトキサンチン含量が増加します（表1）。この製造法は「富有」や「太秋」などの甘ガキ、「西村早生」の渋残り果に適用できます。

3 主要なデータ・画像など

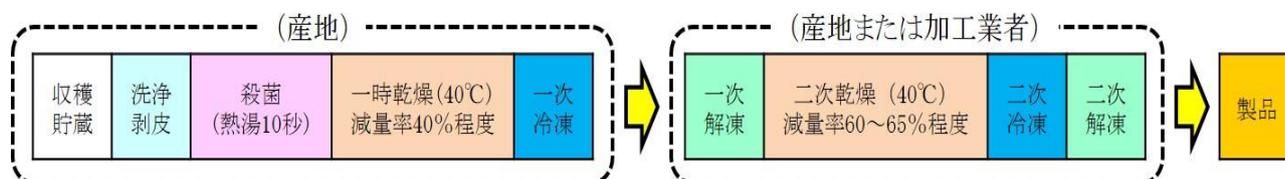


図1 二段階乾燥法によるソフトタイプの干し柿製造工程

注) 温度 40℃、湿度 30℃の条件で、一次乾燥を 15 時間、二次乾燥を 20 時間。



図2 二段階乾燥法により製造したソフトタイプの干し柿

注) 1. 「富有」の製造例。

2. 1果を 100~120 g にカットして製造。

表1 二段階乾燥法によるソフトタイプの干し柿製造例 (平成27年)

供試品種	水分 (%)		減量率 (%)	カリウム (mg・100g ⁻¹)		β-クリプトキサンチン (mg・100g ⁻¹)	
	生果	干し柿		生果	干し柿	生果	干し柿
富有	84.3	53.0	66.6	115	470	0.53	1.61
西村早生 (渋残り果)	84.6	60.8	60.7	77	307	0.52	1.43