

事項	プルーン乾燥果実の製造法		
ねらい	プルーンの加工用途拡大を図るため、乾燥果実の製造法を検討したところ、果実をアルカリ溶液で前処理してから乾燥する方法が有効であったので参考に供する。		
指導内容	<p>1 溶液の準備 アルカリ溶液： ステンレスの容器に水を量り入れ、水酸化ナトリウムを0.75%となるように加えて攪拌して溶かす。(水1ℓに対して7.5g) クエン酸溶液： クエン酸と水を計量し、0.75～1% (水1ℓに対して7.5～10g) となるようクエン酸を水に溶かす。</p> <p>2 処理・乾燥工程</p> <p>洗 浄 プルーンを洗浄し、果梗を取り除く。</p> <p>アルカリ処理 果実を柄付きザル等に入れ、静かに沸騰しているアルカリ溶液に20秒程度浸ける。浸漬中に、静かに揺ると均一に皮が割れる。(熟度により、処理時間を加減する。)</p> <p>*除 核 果実に切り目を入れて、種(核)をピンセット等で除く。</p> <p>洗 浄 流水中で、アルカリ溶液をよく洗い流す。</p> <p>中 和 クエン酸溶液に漬け、数秒間柄付きザルを揺する。</p> <p>洗 浄 流水でクエン酸を洗い流す。</p> <p>乾 燥 乾燥棚に並べ、乾燥する。初期は80～85℃、終期は60～70℃で乾燥を行う。乾燥中は、時々裏返したり、すき間のないように並べ替えする。</p> <p>*戻 し 柔らかくするため、水に数時間浸し、少し戻す。</p> <p>調味・煮熱 水を加え、砂糖やクエン酸を好みで加え、味を整える。このとき、植物油を加えるとテリがよい。</p> <p>*仕 上 げ そのまま包装しても良いが、べとつくときはさっと洗って、軽く乾燥する。</p> <p>(*製品によっては省略できる工程)</p>		
期待される効果	<p>1 保存性がよいので、貯蔵食品として活用できる。</p> <p>2 菓子類など多様な利用が可能となる。</p>		
利用上の注意事項	<p>1 水酸化ナトリウム溶液を入れる容器は、ステンレス製を用いる。</p> <p>2 水酸化ナトリウムは、強アルカリ性で劇物であるため、保存や取扱いに注意する。</p> <p>3 アルカリ処理の代替として、ワイヤーブラシで果実をこする方法もある。</p>		
担 当	青森県農産物加工指導センター	対 象 地 域	県下全域
発 表 文 献 等	平成11年度 農産物加工指導センター試験成績書		

【根拠となった主要な試験結果】

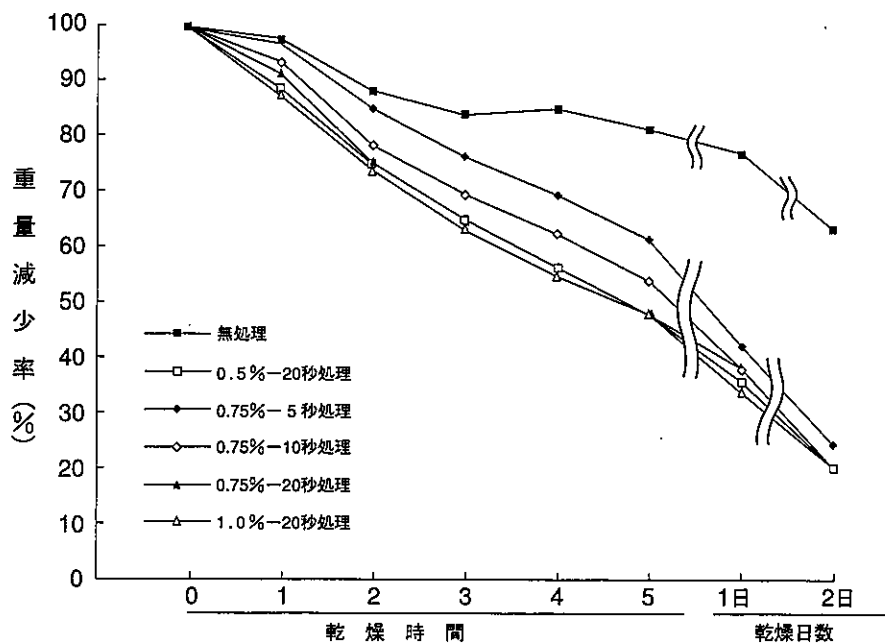


図1 アルカリ処理（水酸化ナトリウム溶液濃度と処理時間）がプルの乾燥に及ぼす影響
(平成11年 青森加工セ)

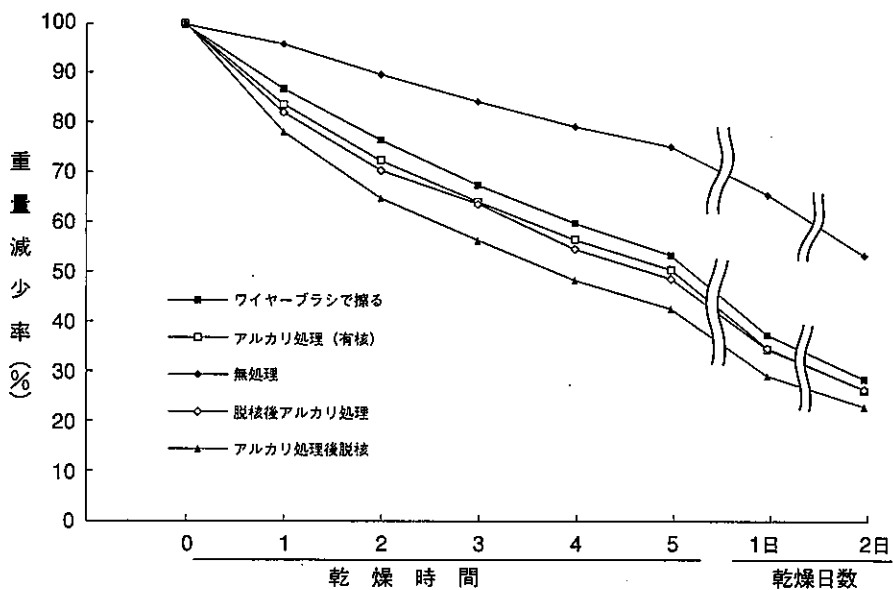


図2 アルカリ処理や脱核等の乾燥前処理がプルの乾燥に及ぼす影響
(平成11年 青森加工セ)