

[食品加工部門 平成 31 年度 指導参考資料]

事 項 名	糖類のロスを軽減できるもものドライフルーツ製造方法		
ね ら い	近年栽培が増加傾向にあるももについて、加工食品開発に関する相談が寄せられている。そこで、ドライフルーツの原料を長期保存することができ、従来よりも糖類のロスを軽減できる乾燥製品の製造方法を開発したので参考に供する。		
指 導 参 考 内 容	<p>1 主な特長 ももに糖類を粉末のまま添加して真空調理することにより長期保存可能なドライフルーツ原料を製造する。次に、果肉の一次乾燥のためドライフルーツ原料から果肉と分離したシロップに一次乾燥品を漬け込み、それを二次乾燥することにより糖類のロスを大幅に軽減できる製造方法。</p> <p>2 製造工程 (1) 製造工程</p> <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">洗 浄</div> <div style="margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">カ ッ ト ・ 秤 量</div> <div style="margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">糖 類 混 合</div> <div style="margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">真 空 調 理</div> <div style="margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">冷 却 ・ 保 管</div> <div style="margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">一 次 乾 燥</div> <div style="margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">漬 け 込 み</div> <div style="margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">二 次 乾 燥</div> <div style="margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">糖 処 理</div> <div style="margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">包 装</div> </div>	<p>ももを洗浄する。</p> <p>剥皮、脱核後 8 つ切りにし、さらに 7 mm いちょう切りにし、重さを量る。</p> <p>もも重量に対しトレハロース 15%、ビタミン C 0.1% 量を予めポリ袋などでよく混合し、ももとまんべんなく混ぜ合わせる。</p> <p>真空包装し、65℃30 分以上加熱する。</p> <p>流水中で速やかに冷却する。 冷却後、冷暗所で保管する（ドライフルーツ原料）。</p> <p>ザルなどで液切りし、65℃で 4 時間乾燥する。 液は清潔な容器に取り、冷蔵庫で保管する。</p> <p>一次乾燥終了後、送風により冷却した乾燥ももを上記の冷蔵庫で保管しておいた液に漬け込み、冷蔵庫内で一晩保管し液を吸収させる。</p> <p>65℃で 6 時間乾燥後、冷風を当て冷暗所で水分を均等化させる。</p> <p>ポリ袋などに乾燥したももと適量のトレハロースを入れてよく混合し、ももがくっつかない程度に表面に吸着させる。</p> <p>ガスバリア性の袋に脱酸素剤を入れ、包装する。</p>	
期待される 効 果	もも加工の他、他の果実類にも応用可能であり、新たな商品開発につながる。真空調理したももは長期保存可能であり、各種加工品の素材としても利用できる。		
利用上の注意事項	ももは硬めの果実を使用する。		
問い合わせ先 (電話番号)	農産物加工研究所 (0176-53-1315)	対 象 地 域 及び経営体	県内全域
発表文献等	平年度 30 年度農産加工試験成績書 (予定)		

【根拠となった主要な試験結果】



①糖類混合



②真空調理後



③温風乾燥（クッキングシート使用）



④糖液浸漬



⑤二次乾燥終了



⑥製品（水分活性は0.68）

図1 製造工程写真（平成30年 青森農産加工研）