

イチジク半乾燥品の製造法

大泉 真由美・近藤 恵子*・一ノ渡 咲子

(宮城県農業センター・*宮城県消費生活センター)

Evaluation of Processing Methods of Dry Fig Fruit
 Mayumi OIZUMI, Keiko KONDO* and Sakiko ICHINOWATARI
 (Miyagi Prefectural Agricultural Research Center・)
 (*Miyagi Consumer Information Center)

1 はじめに

県内では転作地にイチジクを導入し、地域の特産品として集団的に栽培する傾向がみられる。生出荷がほとんどだが、生果の日持ちが悪いことや需要拡大のため加工への要望も強い。このような状況に対応し、遠赤外線乾燥機を利用した半乾燥品の製造法、保存法を検討した。

2 試験方法

(1) 品種別加工適性の検討

‘丸森在来’、‘ホワイトゼノア’、‘マスイドーフィン’、‘ネグロラルゴ’、及び‘日本在来’の5品種を供試した。

(2) 製造方法の検討

原料→皮の湯剥き→砂糖、食酢の添加→加熱 (Bx40まで) →みつ切り→乾燥→包装
 の行程の中で乾燥方法について従来法である通風乾燥と遠赤外線乾燥による比較検討を行った。

(3) 保存方法の検討

1区：製品をそのまま密閉包装 (対照)
 2区：製品に脱酸素剤を添え密閉包装
 3区：製品にブレンダーを噴霧し脱酸素剤を添え密閉包装
 半乾燥品を各区の設定どおりに処理後、25℃で保存し、カビ・酵母数、食味等をみた。保存試験に際しては、三菱瓦斯科学の協力を頂いた。

3 結果

(1) 品種別加工適性

5品種を原料に半乾燥品を製造し、食味評価を行った。

表2 乾燥品の性状 (製造直後：丸森在来)

水分活性	水分 (%)	糖度 (BX)	pH	一般生菌数	カビ酵母数 (個/g)
0.79	27.6	60	4.7	1.9×10^2	1.9×10^2

表3 保存中のカビ・酵母数 (個/g)

区		15日	1か月	2か月	4か月	6か月
1	対 照	カビ発生	中 止			
2	脱 酸 素 剤	1.8×10^2	7×10	5×10	30以下	30以下
3	“ +ブレンダー	9×10	6×10	30以下	30以下	30以下

‘丸森在来’が質感、色沢、味とも評価が高く、ついで‘ホワイトゼノア’、‘マスイドーフィン’、‘日本在来’、‘ネグロラルゴ’の順であった (表1)。

表1 品種別食味評価 (製造直後)

品 種	質 感	色 沢	味
丸 森 在 来	◎	◎	◎
ホ ワ イ ト ゼ ノ ア	◎	◎	○
マ ス イ ド ー フ ィ ン	◎	◎	○
ネ グ ロ ラ ル ゴ	△	△	△
日 本 在 来	○	○	○

◎：よい ○：ややよい △：ふつう

(2) 半乾燥品製造方法

通風乾燥法と遠赤外線乾燥法を官能試験によって比較すると色調、質感、香りともに後者が優れていた。‘丸森在来’を原料に供し、遠赤外線乾燥法 (25℃, 48時間) で製造した半乾燥品の性状を表2に示した。

(3) 保存試験

保存中のカビ・酵母数の変化を表3に示した。対照区では15日後にすでに肉眼でカビの発生がみられた。3区のブレンダー噴霧区は、2区に比べ15日後の菌数がやや少なく、ブレンダーにより初発菌数が少なくなったためと考えられた。その後両区とも菌の増殖はみられなかった。

保存中の食味評価の結果を表4に示した。1区は15日後にカビの発生がみられたので、食味評価は行わなかった。2, 3区とも6か月後に香り、味がやや低下し果肉の硬化が目だった。この条件における賞味期間は4か月程度と考えられた。

表4 保存中の食味評価

	区	15日	1か月	2か月	4か月	6か月
1	対 照	1	中 止			
2	脱 酸 素 剤	5	5~4	5~4	5~4	4
3	〃 + ブランデー	5	5~4	5~4	5~4	4

5 : 香り・味とも良好 4 : 香り・味共やや低下 3 : 変質臭あり
 2 : 発酵臭あり 1 : カビ発生 (食味せず)

4 ま と め

25℃の保存試験においては、半乾燥品に脱酸素剤を添えて密閉包装することにより4か月は商品として賞味可能なことがわかった。

遠赤外線乾燥機を用いてイチジクの半乾燥品を製造した。5品種を供試した結果、'丸森在来' の評価が高かった。