

西条柿規格外果実の利用技術開発

西条柿などの渋柿は、加熱による復渋や、色の変化(褐変)、離水しやすいことなど、作業工程に伴う品質低下が生じやすく、加工利用例が少ないのが現状です。



そこで、渋柿の有する可溶性タンニンとタンパク質の反応を食品加工に利用することで、加熱による復渋がなく、多彩な色調を有する柿洋菓子製造が可能となりました。

また、その洋菓子は、弾力性があり食感が良く、表面に光沢があり、離水が少ないという特徴を有していました。

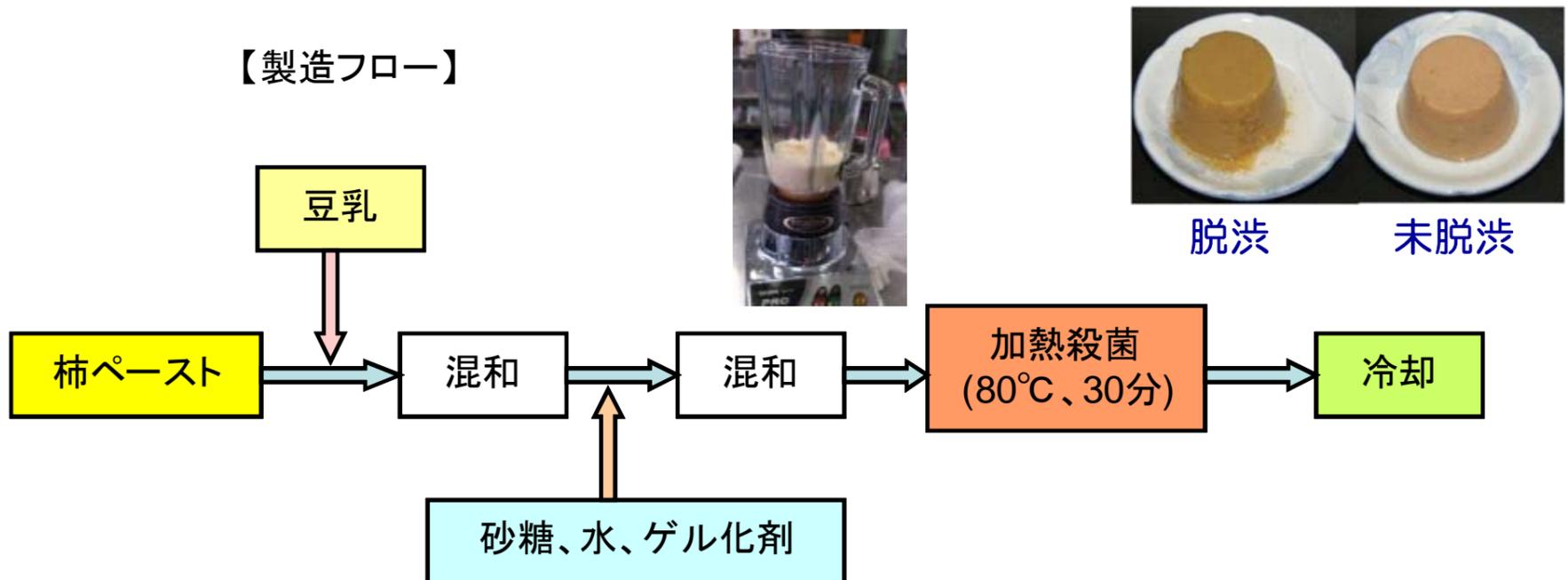


表 柿洋菓子の官能評価

原料	外観	色	味	食感	柿の風味
脱渋柿20%	1.8	1.7	1.9	1.9	1.9
未脱渋柿20%	3.6	3.3	3.9	3.0	3.0
未脱渋柿50%	4.5	4.2	3.5	2.8	4.3

5:良い 3:ふつう 1:悪い

全評価項目で、未脱渋ペーストを用いた洋菓子が脱渋ペーストを用いたものより優れていました。

この研究内容については、島根県と石見食品株式会社で特許を出願しています(特願2007-237808)。

(加工研究部 加工グループ TEL 0855-28-1881)