

(結 果)

1、果肉の歩留りはバナナ全果に対して約85.5%である。

2、製品ジャムの軟さ具合としては果肉に対し約80%位水を加えた程度が適当であつた。

3、ジャム製品はクエン酸を添加することにより着色剤を使用する必要のない程鮮かな色沢に仕上がつた。添加量は甘味との関係もあるが果肉と砂糖の合計に対して0.2~0.3%の範囲が適当であつた。

4、砂糖の使用量は果肉に対し50%は甘味消々不足で80~100%程度が適当であつた。

4.2.13〔題目〕ヤマモモ果実利用について

(予備試験)

県産果実の加工試験(第9報)

東 邦 雄

(目 的)

本県産ヤマモモについては現在利用加工がなされていないのでこれの加工を計る目的で果実の搾汁歩留並に成分々析を行つた。

(概 要)

ヤマモモ (*Myrica rubra* Sieb. et Zucc.) 漢名楊梅本州中部以南暖地海岸に多く、往々人家に栽植される常緑喬木である。核果は球状で径1~2cm多数の小突起が密集して6~7月に成熟して暗紅紫色多汁となり、外果皮は甘酸味があつて一般に生食される。

搾 汁

熟果150g(133個程度)径は1.1~1.6cmをワーリングブレンダーで一時間破砕し硬い核の一部も粗砕されたものを木綿袋に詰め手動圧搾機で搾汁した汁液並に圧搾粕の収率は次の通りであつた。

回 数	果 実 g	圧搾粕 g	果 汁 ml	果汁収率 %
1	150	40.0	79	52.7
2	150	39.5	99	66.0
3	150	38.0	97	64.7
計	450	117.5	275	61.1

果汁の分析結果

レブリツクス	9.0
ブリツクス	10.4
エキス分	7.31
直接還元糖	6.15
転化糖	0.85

全窒素 0.041

灰 分 0.375

(結 果)

1 ヤマモモ果実利用加工の予備試験として果実搾汁率並に果汁の成分々析を行つた。

2、利用面については引続き検討するが生果の塩漬、砂糖漬、ジュース、ジャム、ゼリー、果実酒、食酢の原料等が考へられる。

4.2.14〔題目〕黒糖の貯蔵試験

東邦雄 浜崎幸男

(目 的)

特産品である黒糖製品の価格安定を計る目的で貯蔵中における黒糖の成分変化について調べる為に特産課の依頼により農大農学部、農業試験場、本場とで試験を分担実施したが吾々の担当した分の試験結果は次の通りである。

(概 要)

(1) 供試品名

紙箱入特等品26点

(2) 貯蔵場所

鹿兒島市 合資会社大津倉庫々内

(3) 試験期間

自昭和33年9月 至昭和34年9月

(4) 検査方法

試験開始日(9月8日)全部について分析を行い、その後2月毎に3回に亘り成分々析を行い変化を見る。

(5) 分析方法

水分、5gを秤量管に採り90°Cの空気浴内で10時間乾燥後秤量する。

直糖：試料20gを200mlメスフラスコ中に採り醋酸鉛液(中性醋酸鉛250gを500mlに溶かす)6mlを加え200mlとして濾過、濾液に無水蓚酸加里(又は無水炭酸ソーダ)を加えpbを除却した濾液を直糖並に転化糖の定量に用いる。

試料10g採りBertrand法に依り直接還元糖の分析を行う。

転化糖：上記試料50mlに水50mlとConc HCl 5mlとを加え69°C5分間転化し水冷NaOHで中和したものを1ℓとす。(72°C温煎中に5分で69°C上昇後5分間保持)これより20ml採りBertrand法で転化糖の分析を行う。

蔗糖：(転化糖-直糖)×0.95

酸変：試料5gに3~6倍の蒸溜水を加えてN/10NaOHでフェノールフタレインを指示薬として滴定し、試料10g当滴定数を以て表はす。