

文 献

- (1) 福重ほか : 鹿工試年報 21 82 (1975) (6) 古田ほか : 調味科学 8, 1, (1960)
 (2) 梅田 : これからのしょうゆ 49 (1968) (7) 正田ほか : // 13, 3, (1971)
 (3) 芳賀ほか : 調味科学 18(2) 14 (1971) (8) 好井ほか : 醸工誌 34, 361 (1956)
 (4) 千葉 : 醤研誌 1, 31, (1976) (9) 茂木ほか : 調味科学 18, 2, (1971)
 (5) 大西 : 醸協誌 58, 602 (1963) (10) 生揚懇談会資料 2月 (1975)

3. 4 観光特産食品開発に関する調査研究 (第11報)

スモモの成分とその利用

水元弘二, 南園博幸, 長谷場彰, 盛 敏, 東 邦雄

ま え が き

奄美大島の名瀬市では将来の特産品として早生系のスモモを導入し, 周辺農家に栽培を奨励してきたところ, 50年度は180t程度のスモモが収穫されるようになった。

現在のところ, これらのスモモはすべて青果で良い価格で県内外へ出荷されているが, 今後は青果以外の利用のみちも求められている。

今回, 同市よりスモモの利用試験の依頼を受けたのを機会に, スモモの成分分析およびその特性を生かした利用加工の予備実験を行った。

実験方法および結果

1 スモモの成分分析

(1) 試 料

名瀬市より提供されたガラリ種およびホエラ種(参考品)で, 熟度に差があったので肉眼的に完熟, 中熟, 未熟に区分し, 果肉のみをミキサーにかけたものを供試した。

(2) 分析方法

栄養分析法に準じて行ない, 酸はクエン酸, 直糖はブドウ糖として表わした。

(3) 結 果

成分分析の結果は表1のとおりであった。

表1 スモモの一般成分

項目	ガラリ種			ホエラ種		ソルダム種 ※
	完熟	中熟	未熟	完熟	未熟	
P H	3.00	2.98	2.9	3.20	3.10	3.08
ブリンクス (%)	8.4	7.6	8.0	7.5	7.6	11.0
総酸 (%)	1.38	1.31	1.79	1.47	1.5	1.23
水分 (%)	90.5	90.8	90.0	91.1	91.5	89.3
全糖 (%)	4.2	3.3	3.5	5.7	4.6	7.6
直糖 (%)	5.2	4.0	3.4	4.5	4.5	8.1

註 ※は山梨県食品工業指導所の分析値⁽¹⁾である。

表のように, ガラリ種, ホエラ種共にソルダム種の値と比較すると, 糖分が少なく, 酸が多い特徴をもっている。

なお、ガラリ種とホエラ種は成分的に類似しており、ガラリ種の未熟なものには酸の含量が多い。しかし完熟するにつれて、酸はやや減少し、糖分は増加の傾向が見える。

Ⅱ 加工試験

ガラリ種を用いて表2のとおり予備試験を行った。

砂糖漬および酢漬の中には比較的結果のいいものがあったが、ジャム、ようかん、ジュースなどは酸味が強すぎるため味のバランスがとれなかった。また、砂糖漬の一部、低濃度のアルコール漬、

塩漬は間もなく微生物の繁殖がみられ、乾燥スモモは乾燥中にカビが生えるなどの不都合が生じた。

ま と め

スモモの利用を前提とした成分分析ならびに加工試験を行い、ガラリ種はソルダム種に比べて糖分が少なく、酸が比較的多い、加工面においてもこれらの特性を生かした砂糖漬や酢漬が有利であることなどが判った。

今後これらのほかにネクター、酸味食品への適用あるいは特有の赤色色素の利用についても検討を加える予定である。

表2 加工試験の方法と結果

種 類	加 工 方 法	結 果	評 価
砂 糖 漬 (1)	30%砂糖液に漬ける	1週間で湧く	不適
" (2)	剥皮して砂糖にまぶす	湧く	不適
" (3)	40～50%の砂糖液で煮、通風乾燥機で乾燥し砂糖をまぶす	吸湿しやすい	適
" (4)	剥皮して、20%食塩水に一夜漬け塩抜き後砂糖をまぶす	吸湿しやすい	不適
酢 漬 (1)	市販の醸造酢に漬ける	2か月後も変わらない	適
" (2) (しば漬風)	10%食塩水に一夜漬け、市販の食酢を水で半分にうすめたのに漬けかえる	2か月後も変わらない	適
塩 漬	5%, 10%, 15%, 20%の食塩水に漬ける	漬汁表面にカビが生える	不適
アルコール漬	13%, 25%, 50%のエタノールに漬ける	13%は液が濁る 25%, 50%は変わらない	不適 適
ジュース	剥皮して、種をとり次の配合でジュースにする スモモ1Kg 砂糖0.5Kg 水4ℓ	青くきさと酸味が強い	不適
ようかん	剥皮して種をとり、次の配合のものを煮て冷却後ようかんにする スモモ1Kg, 砂糖1Kg, 寒天40g	酸味が強く甘味がでない	不適
ジャム	剥皮して種をとり、砂糖を加えて煮上げる スモモ1Kg, 砂糖0.4Kg (全量を0.9Kgまで煮つめる)	酸味が強く甘味がでない	不適
乾燥スモモ	熱風乾燥機で乾燥する (熱風温度 30℃, 40℃)	乾燥中に青カビが生えた	不適

(註) 加工試験の実施時期 昭和50年6月～8月

文 献 (1) 小宮山美弘ほか : 山梨食指 6, 75 (1974)