

### キイチゴ類の加工特性

ラズベリーの「インディアンサマー」で製造した清澄果汁の色調は赤味が強く、香りも強い。ブラックベリーで製造した清澄果汁はラズベリーより色調が暗く香りは弱い、「ボイソンベリー」で製造した清澄果汁の香りは比較的強い。

食品加工研究所 研究開発課(担当者：工藤 康文)

### 研究のねらい

熊本県を代表する観光地である阿蘇地域の観光農園等では、農産加工につながる新規作物の導入が検討されている。そこで、キイチゴ類を新規作物として導入し加工品を開発するため、生果実及び清澄果汁の成分分析を行い加工特性を調査する。

### 成果の概要

1. 供試したキイチゴ類果実の酸度は 1.4 ~ 2.0 %、Brix は 6.2 ~ 10.0、pH は 2.9 ~ 3.1 である。また、ラズベリーの「インディアンサマー」にはショ糖が含まれているが、「バイオチーフ」等のブラックベリーには含まれていない(表 1)。
2. ピューレの色調は、「インディアンサマー」が最も赤く、次いで「ボイソンベリー」が赤く、「バイオチーフ」、「マートン」は暗い(図 1)。ピューレの香りは、「インディアンサマー」、「ボイソンベリー」が強く、「バイオチーフ」、「マートン」は弱い(表 1)。
3. 果実に 50 %加水して破碎し、殺菌(90 ℃、5 分間)後ペクチナーゼ処理(45 ℃、4 時間)し、酵素失活(80 ℃、15 分間)後遠心分離して製造した清澄果汁の歩留りは、69 ~ 74 %で大きな差はない。清澄果汁の酸度は 1.3 ~ 1.7 %、Brix は 5.6 ~ 8.0、pH は 2.8 ~ 3.1 である。ラズベリーの「インディアンサマー」で製造した清澄果汁の色調は赤く、香りも強い。ブラックベリーでは「ボイソンベリー」で製造した清澄果汁の香りが比較的強い(表 2、図 2)。

### 普及上の留意点

1. 県内の観光農園等における新規作物としてキイチゴ類を導入する場合の参考資料として活用する。
2. ピューレ、清澄果汁は、飲料、フルーツソース、ゼリー等の食品素材として利用可能である。
3. 異物や過熟果実の除去等、破碎前の前処理に留意する必要がある。

表1 キイチゴ類の分析値

品 種 名	酸度 (%)	Brix	pH	クエン酸 (%)	リンゴ酸 (%)	果糖 (%)	ブドウ糖 (%)	ショ糖 (%)	ピューレの香り***
バイオチーフ*	2.0	6.2	3.0	1.44	0.62	1.11	0.96	-	弱
マートン*	1.5	8.8	2.9	1.18	0.43	2.81	2.73	-	弱
インディアンサマー*	2.0	10.0	3.0	2.16	0.26	2.65	2.11	1.36	強
ポイゾンベリー*	1.4	9.6	3.1	1.44	0.34	3.04	2.98	-	強

\* : ブラックベリーの品種、\*\* : ラズベリーの品種、\*\*\* : 強、中、弱の3段階で評価

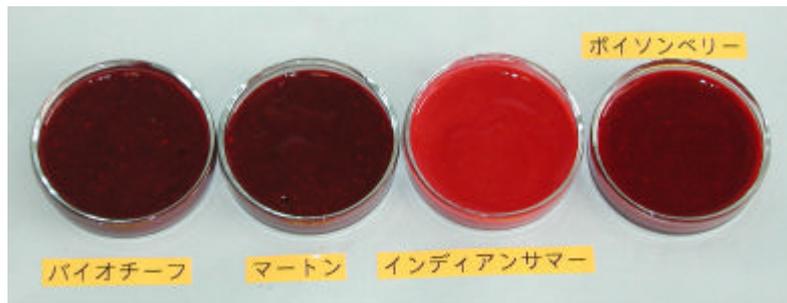


図1 キイチゴ類ピューレの色調

表2 キイチゴ類清澄果汁の分析値

品 種 名	搾汁歩留 (%)	酸度 (%)	Brix	pH	クエン酸 (%)	リンゴ酸 (%)	果糖 (%)	ブドウ糖 (%)	ショ糖 (%)	香り
バイオチーフ	73	1.7	5.6	2.8	1.32	0.65	1.03	1.03	-	弱
マートン	69	1.4	6.4	3.1	1.39	0.28	1.35	1.30	-	弱
インディアンサマー	74	1.5	7.5	3.0	1.62	0.20	1.95	1.64	0.81	強
ポイゾンベリー	72	1.3	8.0	3.0	1.15	0.35	2.38	2.50	-	中



図2 キイチゴ類清澄果汁の色調