

果実の加工適性の評価と 新しい加工法の開発

平 智 教授 TAIRA, Satoshi



キーワード：果実品質，貯蔵性，加工適性

専門分野：果樹園芸学・園芸利用学

連絡先Email：staira@tds1.tr.yamagata-u.ac.jp

研究内容

最近、果実をたんにデザートとして食べるばかりではなく、さまざまな加工品や加工食品の原料にするニーズが各地で高まっています。それに応えるためには、対象となる果実の加工適性を正しく把握し、それらの適性に合った利用方法を開発する必要があります。私たちの研究室では、カキやヤマブドウなどの山形県特産果樹をはじめ、さまざまな種類の県産果実について、それらの加工特性の評価や新しい加工利用法の開発に関する基礎的な研究に取り組んでいます。

たとえば、「渋もどり」しにくい渋ガキ果肉ペーストの加工条件を検討したり、ヤマブドウを原料にした新しい加工品の開発についても挑戦しています。



写真（左）：カキの仲間たち カキにはたくさんの在来品種があり、違った加工適性を持っています。加工に際しては、それぞれの品種特性をよく見極めることがとても大切です。

写真（右）：収穫期を迎えたヤマブドウ よりおいしいジュースやジャム、干しブドウへの加工が期待されています。