

県産ナシを用いたコンポートの品質安定化法

ナシ（豊水）の業務用加工品としてコンポートを製造する場合、剥皮後の浸漬に0.2%アスコルビン酸液を用いた方が出来上がりの発色が明るくなる。果実、シロップのBrixが平衡になるのに24時間以上かかるのでその後冷凍保存した方がよい。

食品加工研究所 研究開発課（担当者：三牧奈美・工藤康文）

研究のねらい

ナシの業務用加工品として、様々なアレンジが可能なコンポート（シロップ煮）の最適な製造工程を確立する。また褐変を防止するための技術を確立する。

研究の成果

1. ナシ（豊水）は剥皮カット後、1%塩水、水または0.1%、0.2%アスコルビン酸液に浸漬した結果、時間と共に明度を示すL値が小さくなり、1%塩水がもっとも低くなった。水または、0.2%アスコルビン酸液を浸漬液としたナシをシロップで煮たあとの色彩は、0.2%アスコルビン酸液につけたナシはL値及び黄色の強さを示すb値が大きく、赤色の強さを示すa値が小さくなり、コンポートがより明るく発色した（表1）。
2. シロップ液のBrixは、煮た直後は、シロップが高く果実が低い冷藏保存状態では24時間後に両者の差が約1%になり、4日後にはほぼ平衡になった。すぐに冷凍した場合、1ヶ月後に解凍したとき果実とシロップに約0.5%の差があった（表2）。

普及上の留意点

1. 剥皮・カット後の浸漬は、きちんと行う。
2. 加熱殺菌は、充填後80℃30分で行う。

表1 剥皮後生ナシの浸漬液の違いによる色の変化

	剥皮直後			1 時間後			2 時間後		
	L	a	b	L	a	b	L	a	b
1%塩水	57.5	-0.6	4.9	51.9	-0.6	4.2	49.1	-0.5	4.2
水	56.5	-0.7	4.9	53.8	-0.8	5.0	50.1	-0.6	4.6
0.1%アスコルビン酸	58.0	-0.6	4.8	53.9	-0.8	4.7	50.3	-0.7	4.7
0.2%アスコルビン酸	58.1	-0.7	4.8	53.7	-0.8	4.9	50.9	-0.8	4.8

表2 コンポートの硬さ、Brix、

	生	シロップ煮後 (10分)	24時間後 (冷蔵)	4日後 (冷蔵)	1ヶ月後 (冷凍)
硬さ(kg)	0.95	0.72	0.67	0.62	0.39
Brix 果実	11.6	13.6	15.1	16.1	15.3
シロップ	—	18.2	16.1	16.1	15.9

表3 ナシコンポートの製造工程

