

新技術・情報名		サマーフレッシュの果実酢加工	推進部会名	食 品
実施場所		三重県農業技術センター	分類	①

1. 成果の内容

1) 技術・情報の内容及び特徴

- (1) サマーフレッシュを用いて、1次発酵で果汁と種酢1:1の割合で加えて発酵を行い、これを次の種酢として2次発酵を行うことで良質の果実酢が得られる。
- (2) 発酵・熟成後の品質は酸度4.9%、pH2.8でカンキツの芳香が残り、さっぱりした酸味を呈し、白黄色である。
- (3) 果実酢を70℃で15分間殺菌し、5℃に貯蔵することによって、カンキツの芳香が残り、味、色ともに良好なものを1年間貯蔵できる。
- (4) サマーフレッシュの欠点である苦味が酢酸発酵によって、殆どなくなる。

2) 技術・情報の適用効果

酸が高く生食用に向かない果実の特性を逆に生かして果実酢に加工することで有効に利用ができる。

3) 適用範囲

サマーフレッシュ栽培地帯

4) 普及・利用上の留意点

空量で流通・保管する場合は殆どであるので、安全のため殺菌は70℃で30分間すること。

(園芸部 農産加工研究室 本庄達之助)

2. 具体的データ

表1. 1次発酵における種酢と果汁の割合と品質

区	種酢と果汁の割合	初発酸度%	1次発酵酸度%	PH	発酵香	後味	色
1	種酢:果汁=1:0.5	1.82	2.60	3.30	カンキツ香うすい	酸味は強い	白黄色
2	種酢:果汁=1:1	1.85	3.02	3.35	カンキツ香有・良好	さわやかな酸味	白黄色
3	種酢:果汁=1:2	1.15	2.16	3.30	甘酢っぽい香	甘酢っぽい異味有	淡褐色

表2. 果実酢の分析結果(1ヶ月目)

酸度	保存	糖%	pH	香	味	色	評価*
無酸度	冷蔵	48.0	2.70	柑橘香うすい	苦をさす酸味有り酸味少し強い	少し茶色かかるやや暗い淡黄色	3
	5℃	48.5	2.69	有・良好	まる味のある酸味酸味強い	明るい淡黄色	5
酸度	冷蔵	47.8	2.68	うすい	まる味のある酸味酸味強い	やや暗い淡黄色	4
	5℃	47.8	2.68	有・良好	まる味のある酸味酸味強い	明るい淡黄色	5
酸度	冷蔵	48.0	2.68	うすい	まる味のある酸味酸味強い	やや暗い淡黄色	4
	5℃	47.5	2.67	有・うすい	まる味のある酸味酸味強い	明るい淡黄色	4

*評価…かなり良い(5)、良い(4)、普通(3)、悪い(2)、かなり悪い(1)

表3. 果実酢の分析結果(3ヶ月目)

酸度	保存	糖%	pH	香	味	色	評価*
無酸度	冷蔵	49.7	2.70	柑橘香うすい	まる味のある酸味酸味少し強い	茶色かかった白黄色	3
	5℃	48.0	2.72	有・良好	やや強い酸味酸味強い	明るい淡黄色	4
酸度	冷蔵	48.2	2.71	うすい	まる味のある酸味酸味強い	茶色かかった白黄色	3
	5℃	47.8	2.72	有・良好	まる味のある酸味酸味強い	明るい淡黄色	5
酸度	冷蔵	48.5	2.71	うすい	まる味のある酸味酸味強い	茶色かかった白黄色	3
	5℃	47.5	2.72	有・うすい	まる味のある酸味酸味強い	明るい淡黄色	4

*評価…かなり良い(5)、良い(4)、普通(3)、悪い(2)、かなり悪い(1)

表4. 果実酢の分析結果(6ヶ月目)

酸度	保存	糖%	pH	香	味	色	評価*
無酸度	冷蔵	49.7	2.80	柑橘香無	まる味のある酸味酸味少し強い	茶色かかった白黄色	2
	5℃	49.0	2.80	うすい	まる味のある酸味酸味少し強い	明るい淡黄色	3
酸度	冷蔵	48.7	2.81	うすい	まる味のある酸味酸味強い	茶色かかった白黄色	3
	5℃	49.4	2.80	有・良好	まる味のある酸味酸味強い	明るい淡黄色	5
酸度	冷蔵	48.7	2.81	うすい	まる味のある酸味酸味強い	茶色かかった白黄色	3
	5℃	49.0	2.80	うすい	まる味のある酸味酸味強い	明るい淡黄色	4

*評価…かなり良い(5)、良い(4)、普通(3)、悪い(2)、かなり悪い(1)

表5. 果実酢の分析結果(12ヶ月目)

酸度	保存	糖%	pH	香	味	色	評価*
無酸度	冷蔵	49.2	2.80	柑橘香無	まる味のある酸味酸味少し強い	茶色かかった白黄色	2
	5℃	49.0	2.78	うすい	やや強い酸味酸味強い	明るい淡黄色	2
酸度	冷蔵	48.2	2.78	無	まる味のある酸味酸味強い	茶色かかった白黄色	3
	5℃	49.0	2.70	有・良好	まる味のある酸味酸味強い	明るい淡黄色	5
酸度	冷蔵	48.7	2.80	無	まる味のある酸味酸味強い	茶色かかった白黄色	3
	5℃	49.2	2.78	うすい	まる味のある酸味酸味強い	明るい淡黄色	4

*評価…かなり良い(5)、良い(4)、普通(3)、悪い(2)、かなり悪い(1)

3. その他特記事項

晩生かんきつ類の果実酢加工 昭和60年 果実酢の保存性向上と品質 昭和61年