

台風による落下リンゴの果汁加工適性

研究のねらい

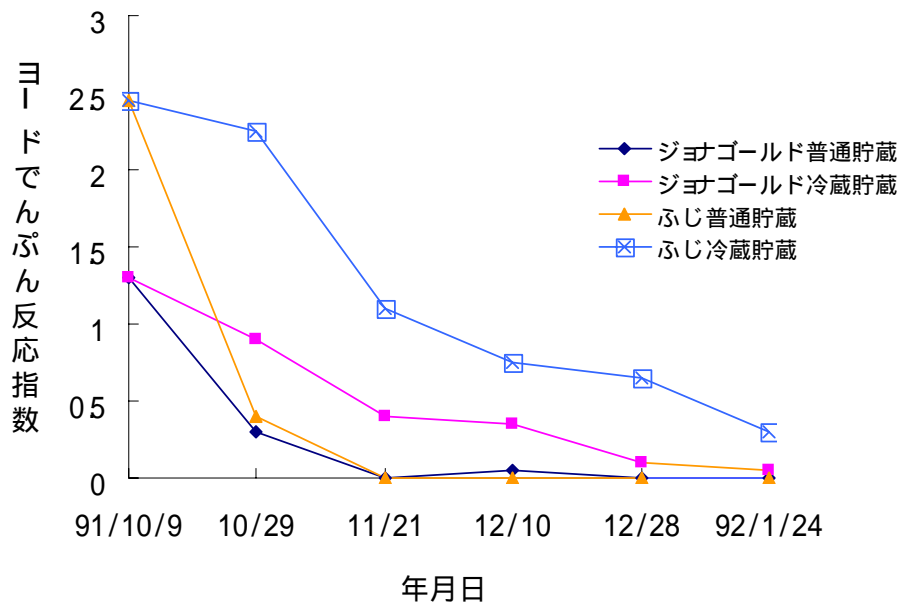
落下リンゴの有効利用を図るため、台風 9119 号により落下したリンゴを普通（室温）及び冷蔵（0℃）貯蔵し、経時的な果汁の成分含有量の変化及び果実腐敗による廃棄状況等から、落下リンゴを果汁原料とする場合の取扱い法を明らかにする。

研究の成果

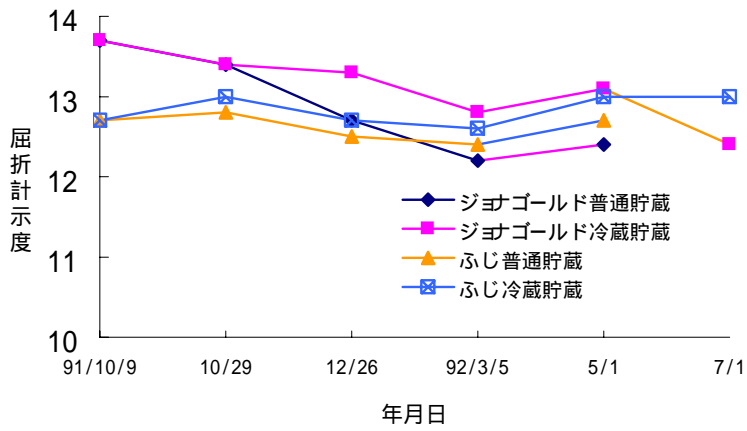
落下直後のリンゴでも、果汁の可溶性固形物含有量は JAS 基準含有量（10%）を超えていたが、果汁に未熟感があり、不適であった。しかし、この未熟感は、貯蔵中果肉からのでんぷんの消失とともに薄れ、普通貯蔵では 1 か月後、冷蔵貯蔵では 3 か月後には消失した。

貯蔵中の果実腐敗は普通貯蔵で多く、長期間にわたって搾汁しなければならないときは、果実を冷蔵貯蔵する必要を認めた。

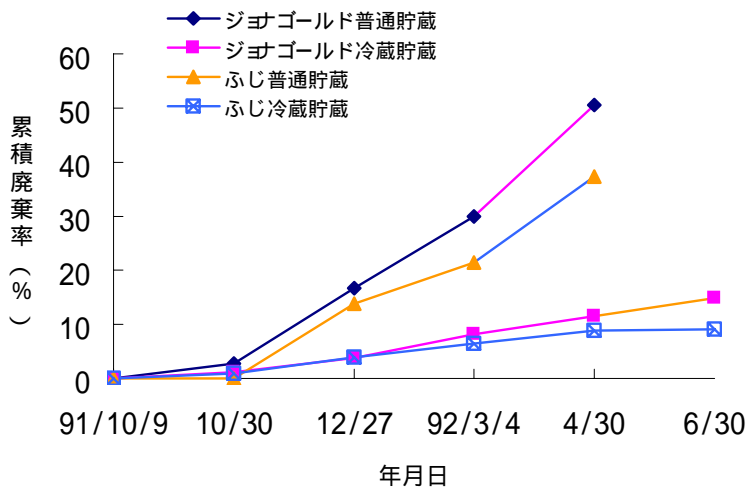
主要な試験データ



第1図 ヨードでんぷん反応の経時変化



第2図 可溶性固形物含有量の経時変化



第3図 リンゴの累積廃棄率

発表資料

1. 鎌倉二郎ら(1992). 1991年台風19号による落下リンゴの果汁成分含有量の経時変化. 東北農業研究 45: 183-184.
2. 化学部(1993). 台風による落下リンゴの果汁加工適性. 平成4年度東北農業研究成果情報: 199-200.