

中南地域もも産地育成促進事業

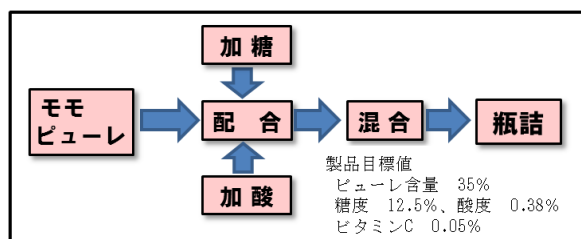
－もも加工品試作試験－

The project on the rearing of the Peach locality in the middle south
district of Aomori Prefect
-Processing test with peach fruit-

奈良岡馨、高橋匡

平成 23 年度より実施している「中南地域もも産地育成促進事業」では、りんご中生種「つがる」の果実軟化等生育不良や価格低迷等により、それに代わる品目として中南地域を中心にももの作付けが進んでいることから、ももの産地育成促進を図ることを目的としており、高品質生産技術普及に関する取組みを行うとともに、付加価値の高い新たな加工品開発について検討している。弘前地域研究所は、加工品開発部分を担当し、平成 23 年度に試作し評価の高かった酢をはじめネクター飲料、さらに製菓原料となる乾燥粉末品について試作試験を行った。

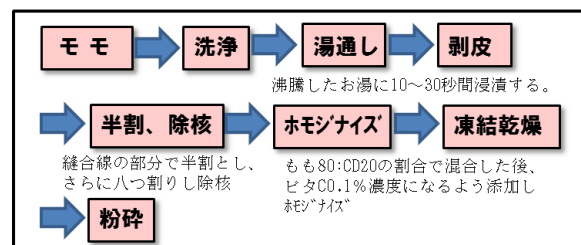
試作した酢については高酸度（酸度 4.6%）のもの他に、低酸度のドリンクタイプの製品（酸度 1%）の試作を行った。ネクター飲料については、果実含量を 35%とし、糖度 12.5%、酸度 0.38%に設定し試作を行った。乾燥粉末品については、凍結乾燥方法により、風味保持、吸湿性防止目的にシクロデキストリン（商品名：イソエリート）を添加することで、安定な粉末品とすることができた。これらの試作品については、生産者や加工業者等関係者による評価会にて、製造技術等の普及を行った。



ももネクターの製造工程



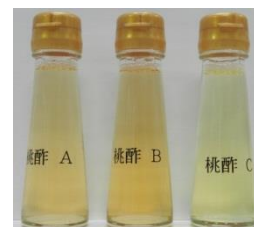
ももネクター
(左：川中島、右：あかつき)



もも粉末品の製造工程



もも粉末



もも酢