

# カリカリ梅の製造に関する研究(第2報)

## —工場規模における貯蔵試験—

藤田 醸司\* 橋本

俊郎\*

### 1. はじめに

平成4年6月から平成5年6月にかけて、カリカリ梅の実験室規模における貯蔵条件を検討したところ、常温でほぼ1年間貯蔵する条件を見つけることができた。そこで、この条件にもとづいて、工場規模における貯蔵試験を行った。

- (1) 産膜酵母の有無を確認した。
- (2) カリカリの有無を確認した。
- (3) 果実の硬度をレオメータにより測定した。
- (4) 酸度を水酸化ナトリウムの滴定により測定した。
- (5) ガスクロマト法によりエタノール濃度を測定した。
- (6) モール法によりNaCl濃度を測定した。

### 2. 試験方法

#### 2.1 食塩の添加方法

平成5年6月22日に友部町で収穫された白加賀180kgに水252lを加え、2日おきに4回合計37.44kgの食塩を添加した。添加3日後に水酸化カルシウム0.54kgを添加した。

#### 2.2 貯蔵液の組成

水234lに食塩20.16kg、エタノール18l、フレシユロン1.08kgを溶解し、これを貯蔵液とした。これに、水酸化カルシウムを添加した後1週間たった果実を加え、プラスチックフィルムに密封して、常温に放置した。

#### 2.3 貯蔵した梅の品質評価

貯蔵した梅を1か月後、6か月後、12か月後に取り出し、次のようにして品質評価した。

### 3. 試験結果及び考察

#### 3.1 試験結果

- (1) 1か月で産膜酵母の発生がみられたが、12か月後まで、カリカリの食感を保ち、680g以上の硬度を維持した。
- (2) 酸度は、経時的に上昇する傾向がみられた。
- (3) エタノールは、12か月後には大きく減少した。
- (4) NaClは最終的に、8.5%になった。

#### 3.2 考察

- (1) 実験室規模の結果と異なって、産膜酵母が発生したのは、プラスチックフィルムにピンホールがあき密封状態がうまく保たれず、産膜酵母が増殖しやすい条件ができたためと思われる。

貯蔵開始	産膜酵母の有無	カリカリの有無	硬度 g	酸度%	エタノール%	NaCl %
1ヶ月後	有	有	687	0.37	2.42	7.6
6ヶ月後	有	有	723	0.41	3.40	6.9
12ヶ月後	有	有	682	0.48	0.72	8.5

表1 試験結果