

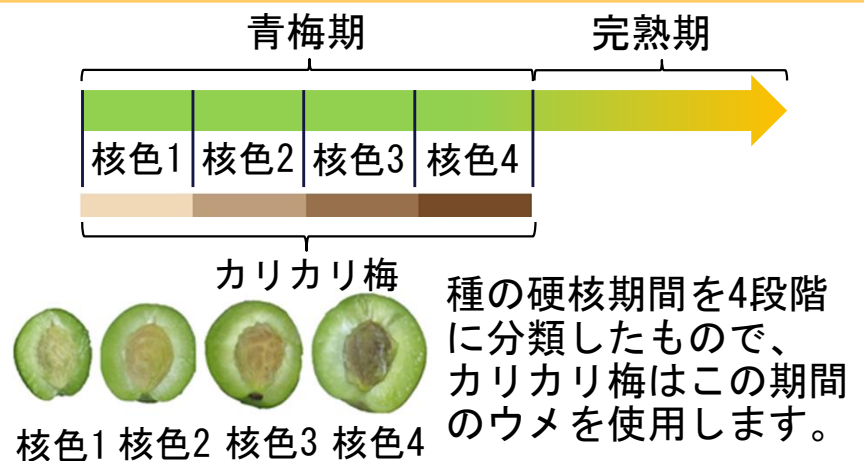
ウメ県育成品種「群馬U6号」(商標名：ゆみまる) に適した萎縮の少ないカリカリ梅の加工技術

ウメ県育成品種「群馬U6号」(商標名：ゆみまる)をカリカリ梅に加工する際、硬化剤は乳酸カルシウム粉末とし、添加と同時にウメを攪拌して飽和水酸化カルシウム溶液に漬け込み、最終塩分濃度が20%になるように3日に1回合計6回追塩することで核色によらず品質の良いカリカリ梅を製造することができます。

製造方法

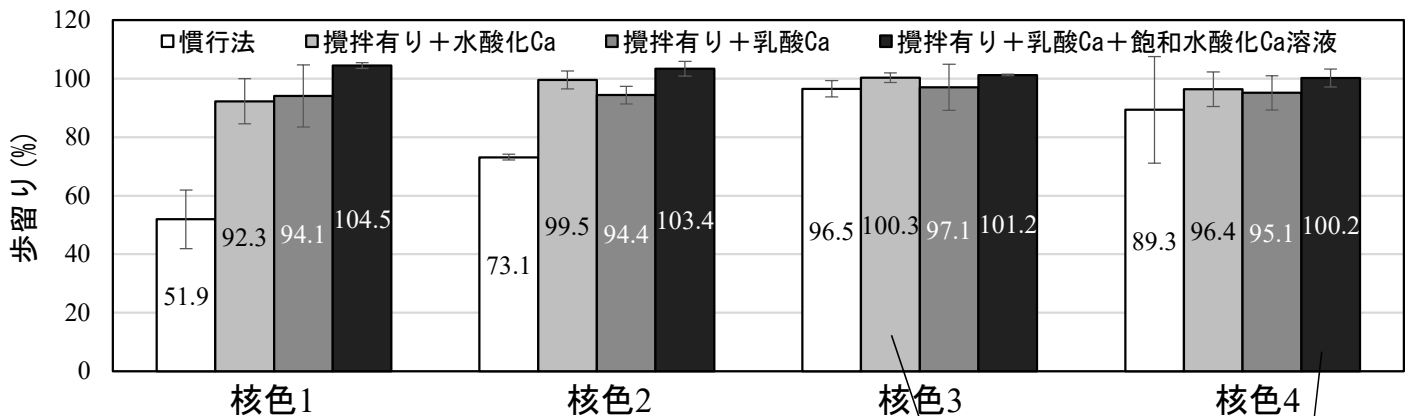
群馬U6号に乳酸Ca、塩を添加し攪拌
↓
飽和水酸化Ca溶液で浸漬
↓
塩分濃度20%まで追塩
(3日に1回合計6回)
↓
脱塩・調味
↓
カリカリ梅

核色とは



攪拌処理＋乳酸Ca＋飽和水酸化Ca溶液で浸漬

全核色で歩留まり98%以上で萎縮抑制&石灰焼けによる外観への影響は軽微



※歩留り(%)は「漬け込み後の果実重量/原料果実重量×100」で示します。
歩留りが高いほど萎縮果は少なく、98%以上で萎縮がほとんど見られないと判定。

カリカリ梅の硬さも保持

種類	弾性率(Pa)
核色1	3.6×10^7
核色2	3.4×10^7
核色3	3.1×10^7
核色4	2.5×10^7
市販品	$1.7 \sim 2.6 \times 10^7$

※市販品(4社)

カリカリ梅としての硬さは核色4でやや軟化傾向ですが、市販品と同等以上の硬さが保持されます。

※果実赤道部の果皮について縫合線を中心に表裏2カ所で測定し、測定値の平均値で表示(n=15)数値が高いほど硬く、低いほど軟らかい。



攪拌有り＋水酸化Ca(写真左)では石灰焼けが発生し、外観不良ですが、攪拌有り＋乳酸Ca＋飽和水酸化Ca溶液(写真右)では外観の影響は軽微です。