

# 減圧乾燥装置を用いた‘あんぼ柿’の短期製造法

山形県立農業試験場

## 研究のねらい

従来のおんぼ柿製造法では、自然乾燥を行うため約20日間の製造日数を要し、品質や製造日数が天候に左右されるため計画的な生産出荷が難しかった。そこで、天候に左右されず、短期間であんぼ柿を製造する方法を開発した。

## 研究の成果

減圧乾燥装置を用い、50℃で4時間の減圧乾燥と装置外での室内乾燥を20時間、3回（3日）繰り返すことにより、品質の良いあんぼ柿ができる（図1、写真1）。

剥皮後、1～2% L - アスコルビン酸（ビタミンC）溶液に10分間浸漬することにより、製品の褐変が防止できる（写真2）。

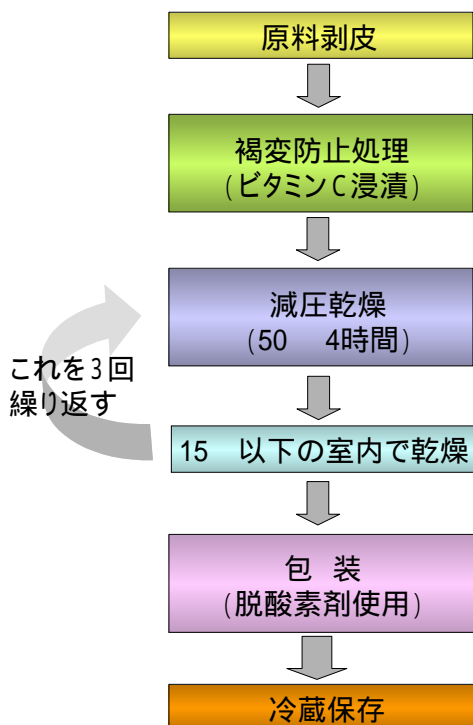


写真1 減圧乾燥装置



写真2 ビタミンC処理の効果  
(品種「平核無」、製造後1ヶ月半保存)

図1 あんぼ柿の新しい製造方法