

## 研究課題名：肉質のモモの多様な流通・販売に向けた新しい加工・貯蔵方法の開発(R1～R3)

果樹試験場、産業技術センター

## 背景とねらい

「甲斐トウ果17」

平成29年度に品種登録申請

新しいタイプの硬肉モモ  
これまでのモモにない特性

- ・日持ち性○
- ・栽培性○
- ・適度に軟化し食味良い etc.



省力栽培可能な品種として期待！  
普及により農家の負担軽減に！



普通のモモのように軟化しない。消費者に受け入れてもらえるかな？



既存のモモと違う販売方法の検討が必要。

新品種に期待する生産者と、販路の難しい商材に困る業者の間にギャップがある。

新しいタイプの硬肉モモの特性を活かした商品の開発ができないか？

新しいタイプの硬肉モモの特性

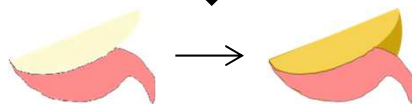
- ・収穫後も急激に軟化しない
- ・指圧等で水浸ができてにくい
- ・切断面が褐変しない
- ・日持ち性に優れる

- ・なぜ褐変しないのか？
- ・褐変、軟化がゆるやかな特性を活かして生の加工品ができないか？
- ・貯蔵性はどのくらい？

いままでにないような、モモの新商品を開発したい！



シロップ漬け  
ドライフルーツがほとんど。



急激な軟化、加工による褐変・離水により生の製品は難しい・・・

モモの新しい商品開発をしたいが、これまでのモモでは限界がある。

## 試験内容

果肉の褐変特性の解明 果試 落葉果樹育種科

- ・褐変程度の品種間差異、褐変しないメカニズムの解明、収穫時期と褐変程度の関係性

カットフルーツ化技術の開発 産業技術センター

- ・加工適性の評価、加工技術の開発、市場の需要調査 等

品質保持期間の解明 果試 生理加工科

- ・貯蔵が新しいタイプの硬肉モモの特性に及ぼす影響

## 成果の内容

- ・「甲斐トウ果17」及びその後代実生は、普通モモと比較してすりおろした果肉の褐変程度が低く、加工品への利用や褐変しにくい品種の育成などへ活用が明らかになった。また、果実のポリフェノール含量が多いと褐変程度が高まることが明らかになった。
- ・料理研究家、菓子製造業者により菓子や料理を試作した結果、変色や果汁が溶出しなかったため、扱いやすい素材であることが確認され、新商品開発につながるように菓子組合などにPRした。
- ・果実の貯蔵性は、1℃では40日間程度、5℃では20日間程度であり、同時期に成熟する「日川白鳳」より貯蔵性に優れることが明らかになった。
- ・果実を25℃で5～7日または30℃で3～4日間保存することで、果肉全体がピンク色に赤色化でき、菓子業界から要望のあった適度な赤みを帯びさせる方法が確立できた。



カットフルーツ



フルーツタルト