

## TOPICS

## 県産豆・根菜類の糖蜜漬加工時間を短縮

—県産農産物の菓子材料への利用促進—

化学食品部 武 春美 (たけ はるみ)

take@irii.jp

専門：食品化学、食品加工

一言：食品に関する問題解決の御手伝いをいたします。



「糖蜜漬」は、豆や果物などを軟らかくした後、糖液をしみ込ませた伝統的なお菓子で、砂糖漬とも呼ばれています。この糖蜜漬は、加工後も素材の形を保つことができるため、素材の特徴を活かした菓子材料（甘納豆や菓子のトッピング材料など）として幅広く活用できます。しかし、豆類や根菜類の糖蜜漬は、簡単な加工調理で済む果実類と比較して加工時間の長さが課題です。

そこで、豆・根菜類の菓子材料への利用促進を目指し、県産農産物3種類（五郎島金時、大浜大豆、加賀れんこん）について、外観、硬さ、糖度を評価することで、加工時間（軟化工程、蜜漬け工程など）の短縮を検討しました。例えば、五郎島金時では、従来法の軟化工程を蒸しから加圧加熱へ変更することで、30分を5分に短縮で

きました。その次の蜜漬け工程は、常温で2回の蜜漬けを60℃で1回（糖度70%）行うことで、7時間を1時間に短縮できました（図1,2）。大浜大豆、加賀れんこんについても同様に検討し、品質（形状・色など）を維持したまま加工時間の短縮が可能となりました。

今後は、豆類及び根菜類の加工マニュアルを用いて、技術支援を行っていきます。ご関心のある方は、是非お問い合わせください。

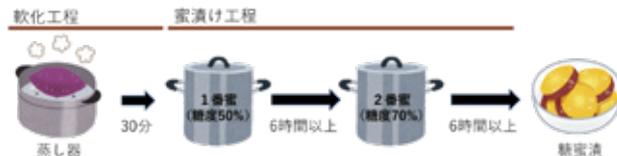


図1 従来法での糖蜜漬加工工程（五郎島金時）

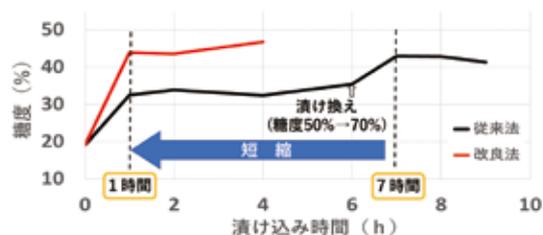


図2 糖蜜漬工程の加工時間の検討（五郎島金時）