

食べ物の色に関する研究—フルーツレザーの色の安定性について—  
京都府大生活科学 ○南出 隆久・畑 明美  
大阪薫英女短大 長谷川明子

目的：フルーツレザーは，果実加工品の一つで果実の香り，風味，肉質を保持するとともに，美しい色彩を持ったものが好まれる．日本では「のし梅」などが古くから作られ，製菓や料理素材として利用されている．本研究では，イチゴ，アンズ，キウイを用い色，食味などに及ぼす乾燥温度の影響とフルーツレザーの品質ならびに色の安定性について調べた．

材料及び方法：イチゴ（宝交早生），アンズ（平和），キウイ（ハイワード）は，種子，果皮などを除きピューレーにし，バクチン，ゼラチン，カラギーナン，寒天，リンゴ（国光，紅玉，スターキング），砂糖などを添加し，40，50，60℃で乾燥させた．表面色は測色色差計（日本電色），アスコルビン酸はヒドラジン法により測定するとともに，pH，酸，糖についても調べた．

- 結果：1）乾燥温度による影響は，各材料とも60℃のものが最も色がよく，イチゴ，アンズは酸味が，キウイはえぐ味が40℃のものより抑えられた．
- 2）フルーツレザーの肉質はリンゴ（紅玉）のピューレーを添加することで改良でき，添加率は50%が最もよかった．特に，キウイレザーはえぐ味もかなり抑えられることがわかった．
- 3）イチゴレザーの色は，アンズ，キウイに比べ安定性が悪く，大気中ではおよそ1週間で鮮紅色から暗赤色に変化し，種子抽出物が含まれるとこの変化は顕著であった．