

九州大学育成ブドウ品種「BK シードレス」のレーズンの品質維持について

農学部附属農場 果樹研究室 瀬戸苑子

1. はじめに

「BK シードレス」は、九州大学において「マスカットベリーA」に「巨峰」を交配して育成されたブドウ新品種である。大粒無核果実を生産でき、食味が良いこと、省力栽培が可能であることを基準として選抜し、およそ 20 年間にわたる研究の末、2011 年に品種登録された。その果実特性から、生食用のみならず加工用品種としての利用も期待されており、農学部附属農場果樹研究室では BK シードレスを乾燥させてレーズンに加工している。このレーズンを商品として販売するにあたり、経時的に微生物検査を行い、賞味期限の設定期間について検討した。



2. 材料・方法

【供試材料】BK シードレスの生果実およびレーズン、並びに市販の外国産レーズン（品種不明）2 種類を供試した。【レーズン加工および保存方法】水で洗浄した BK シードレスの果実を電気乾燥機で 60℃約 5 日間乾燥してレーズンに加工した後、乾燥剤とともに 2 つのシール容器に入れ、それぞれ常温および冷蔵で保存した。【検査項目および方法】一般生菌数は標準寒天平板培養法、カビ数および酵母数はポテトデキストロス寒天平板培養法で検査した。BK シードレスは、水で洗浄後の生果実を 1 回、常温および冷蔵で保存したレーズンをそれぞれ加工直後、1 か月後、3 か月後、6 か月後および 11 か月後に検査し、市販の外国産レーズンは購入直後に 1 回検査した。

3. 結果・考察

BK シードレスのレーズンは加工前の生果実よりもカビ数が大幅に減少した（表 1）。BK シードレスのレーズンの一般生菌数、カビ数および酵母数は、市販の外国産レーズンよりも少なく、保存温度に関わらず、加工後およそ 1 年間維持された（表 1）。食品衛生法の微生物基準にレーズンの項目はないものの、販売レーズンに一般生菌数 1 万/g 以下の基準を設定している小売店があることを考慮すると、農学部附属農場で加工されている BK シードレスのレーズンは非常に衛生的であるといえる。

検査結果に基づいて、賞味期限を検討した。国の示した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」では、品質が維持できると確認された期間に 1 未満の安全係数をかけることが基本とされている。したがって、食品業界で一般的に使用されている安全係数 0.7 を用いて、加工後 7 か月間は確実に品質が保持できると判断した。出荷前の保存期間は 5 か月以内、賞味期限は加工後 7 か月以内になるように設定し、販売用のパックには品質保持のため脱酸素剤を同封することにした。

表 1 BK シードレスおよび市販のレーズンの微生物検査結果

サンプル	一般生菌数 (/g)	カビ数 (/g)	酵母数 (/g)
加工前生果実	300 以下	290	100 以下
加工直後	300 以下	100 以下	100 以下
加工 1 か月後	常温保存	300 以下	100 以下
	冷蔵保存	300 以下	160
加工 3 か月後	常温保存	300 以下	100
	冷蔵保存	300 以下	100 以下
加工 6 か月後	常温保存	300 以下	100 以下
	冷蔵保存	300 以下	100 以下
加工 11 か月後	常温保存	300 以下	100 以下
	冷蔵保存	300 以下	100
市販レーズン 1	770	300	100 以下
市販レーズン 2	840	220	100 以下