

# しまなみ産オリーブの加工特性

— しまなみ産オリーブ特産化促進事業 (R2~3) —

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 主任研究員 金本 直晃  
研究員 渡部 将也

今治市のしまなみ地域はオリーブ生産の適地であり、その加工品市場は拡大傾向にあるとともに耕作放棄地対策にもなることから、栽培が盛んになりつつあります。

そこで、産地の更なる活性化のために、オリーブ果実の品質および加工特性調査と加工品の試作検討を実施しました。

## 【今治産オリーブ果実（品種：ミッション）の品質】

	R1	R2	R3
重量(g)	1.6(0.6~2.6)	2.0(0.8~3.8)	2.2(1.6~3.5)
種重量(g)	0.4(0.2~0.6)	0.4(0.2~0.7)	0.5(0.3~0.8)
種子の重量率(%)	25	21	24

しまなみ産オリーブ（品種：ミッション）は、木の成熟とともに果実重が増加傾向にあることがわかりました。

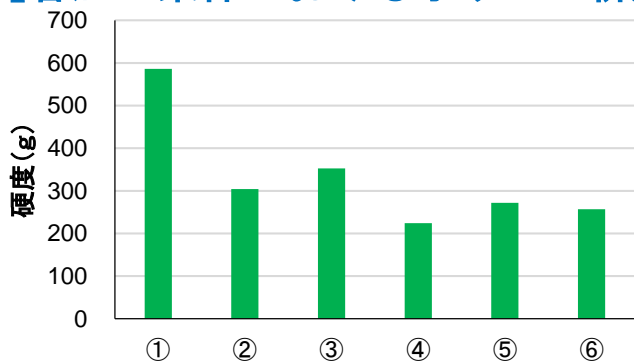
## 【果実着色度合いによる硬度】

着色	生 (g)	アク抜き後 (g)	塩漬後 (g)
緑	586	304	353
赤	436	261	237
黒	401	214	-



オリーブ果実は着色が進むに連れて硬度が低下し、2%水酸化ナトリウムによるアク抜き工程によってさらに軟化しますが、緑色の果実は3%の食塩水で塩漬後することで硬度が回復しました。

## 【各加工条件におけるオリーブ新漬けの硬度】



- ①生果実
- ②アク抜き後
- ③3%食塩水浸漬後、85℃30分殺菌
- ④3%食塩水浸漬後、120℃8分殺菌
- ⑤④条件+0.2%乳酸カルシウム添加
- ⑥⑤条件+0.0002%水酸化カルシウム添加

オリーブ果実は、アク抜き工程によって40~50%軟化し、レトルト処理は湯殺菌に対して約40%軟化が発生しました。乳酸カルシウム添加によって軟化を15~20%抑制する効果が得られました。