



野菜の生鮮さを長期間保持する漬物製造技術の開発

Tokushima Prefectural Industrial Technology Center

工業技術センター 食品技術課 宮崎絵梨, 中西謙二

1. 研究目的

現在漬物企業の多くは浅漬製造に携わっているが、浅漬は生鮮さが重要であるため、漬け込み状態で長期間保存することはできない。そこで、野菜の緑色に代表される生鮮さを保ったまま、長期間保存できる漬物製造技術の開発を目的とし本研究を行った。

2. 研究内容

7%食塩水を使用し、3°Cで保存を行う従来法を対照とし、種々の条件で壬生菜を漬け込み、乳酸菌数や植物色素などの変化について分析を行った。

3. 研究成果

従来法より高濃度の食塩水で漬け込み後低温保存することで、乳酸菌の増殖が抑制され、3ヶ月保存後でも緑色は保持されていた。また、強い抗酸化活性を有する機能性成分β-カロテンは従来法の4倍以上、ルテインは2倍以上保持された。

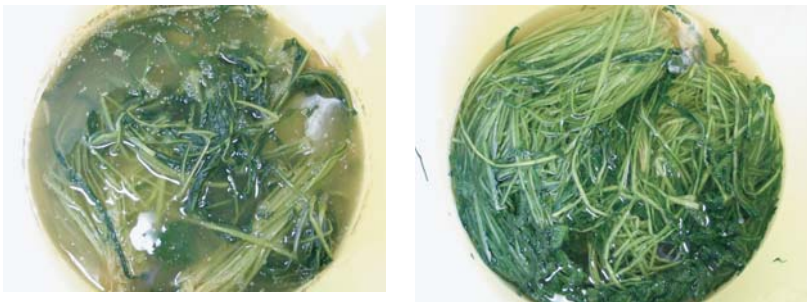


図1 3ヶ月保存後の壬生菜 従来法（左）試験区（右）

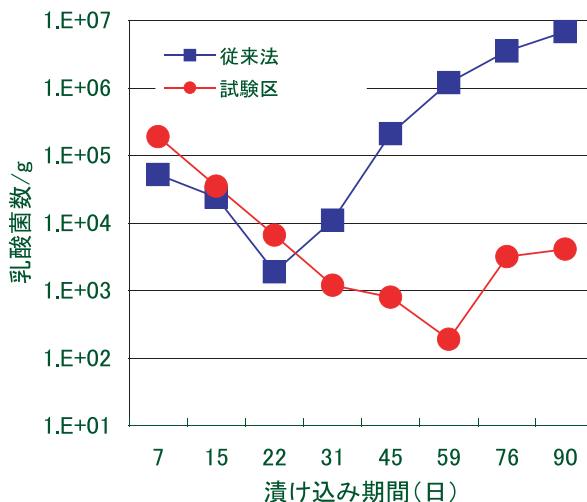


図2 保存中の乳酸菌数変化

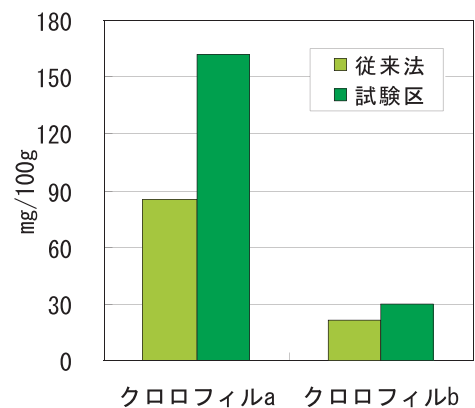
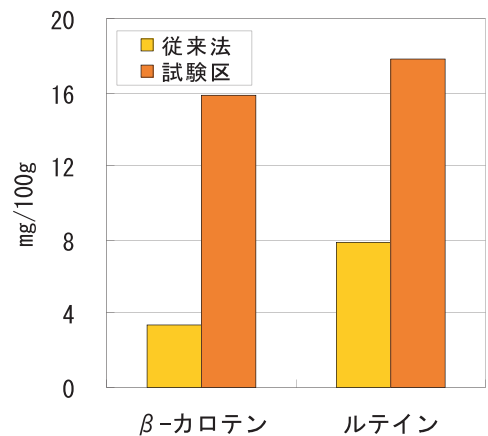


図3 3ヶ月保存後の植物色素含量