

冷凍解凍作用による農産加工品の開発

－凍結および解凍速度が山菜の品質に及ぼす影響－

Development of the processed agricultural products by freezing and thawing

-Effect of freezing and thawing rate on the quality of edible wild plants-

高橋 匡・亀谷 さつき・渡邊 理起子

山菜は、その独特の風味や食感が好まれ、季節の郷土料理として家庭や料理店でよく出されるが、そもそも収穫シーズンが短いことと、鮮度低下が早いことなどの理由で、収穫された地域内で消費されるのが一般的であり、旬のおいしさを遠地に届けることが困難であるのも事実である。そこで本研究では、これまで品質の低下を理由として冷凍保存に向かないとされてきた山菜を対象として、その品質を保持した冷凍および解凍方法について検討した。

その結果、今回取り組んだ試験区分（下表）のうち、非加熱試料に3%塩水を加え脱気包装後、リキッドフリーザーを用いて急速冷凍し、解凍時には氷水を利用して0℃付近で低温を維持することで、試料厚さ、サクサク感、色調などの品質が保持できることを確認した（下図、写真）。

