

パクチーの最適な保存方法の検討

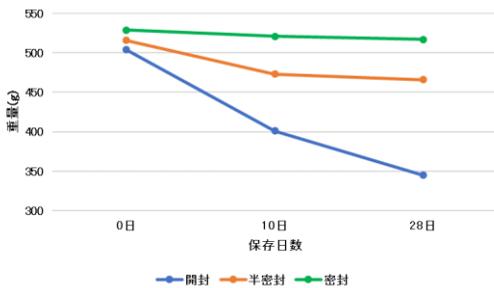
— パクチー周年安定生産体制確立事業 (R4~R6) —

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 研究員 渡部 将也

パクチー生葉の鮮度や香りを保持するための最適な保存方法について検討しました。

【保存方法の検討】

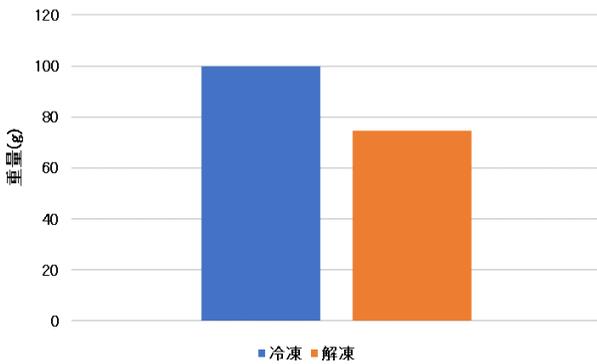
冷蔵保存状態の検討



POINT①

密封保存で重量減少を抑制

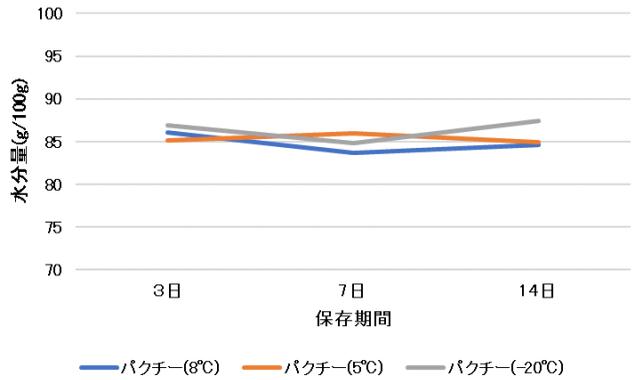
冷凍によるドリップ流出



POINT③

冷凍解凍の場合、約1/4の水分が流出

保存温度の検討

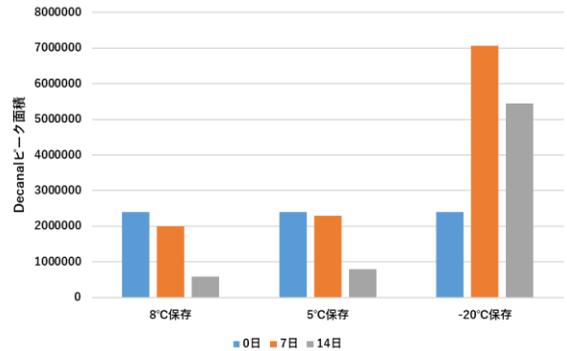


※全て密封状態で保存

POINT②

保存温度による水分蒸発は影響無し

保存による香り成分変化



POINT④

密封冷蔵保存の場合、1週間程度は香りを保持。2週間で減衰

生葉を冷蔵保存する場合、密封すると重量減少が大幅に抑制できることが分かりました。また、密封保存した場合は保存する温度による水分蒸発量への影響はみられませんでした。冷凍保存の場合は、香りは保持されるが解凍時にドリップの流出が激しいことが分かりました。一方、冷蔵保存の場合は、1週間程度、香りが保持され、2週間では大幅に減衰することが分かりました。