

ネギ類搾汁液による褐変抑制

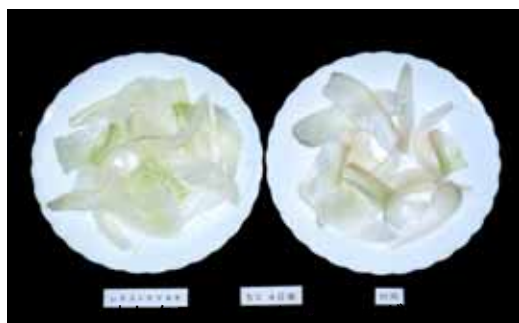
- 果実・野菜の加工、調理時の変色防止 -

研究の内容

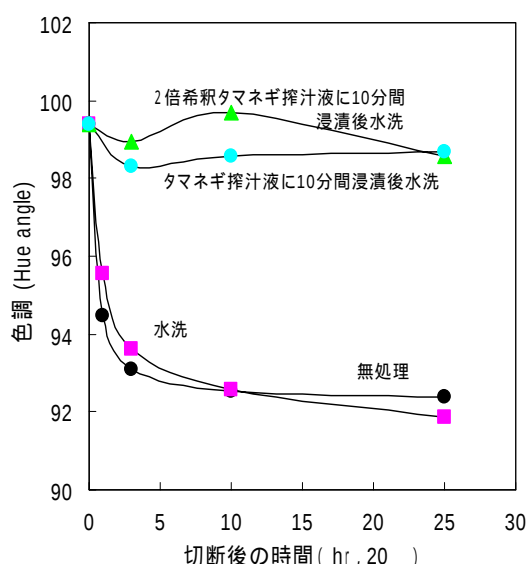
タマネギ、ニンニク等ネギ類の搾汁液には、褐変を抑制する強い作用がある。食経験が有る材料なので、安全な褐変抑制剤として利用できる。

技術の特徴

- ネギ類に等量程度の水を添加して、磨砕、搾汁する。
- タマネギ、ニンニクの作用が強く、ネギでは白色部の作用が強い。
- リンゴ切片をタマネギ搾汁液に10分間浸すと数日間褐変しない。またリンゴを磨砕する時に1/2～等量のタマネギ搾汁液を添加するとジュースが褐変しない。
- カットレタス等と切断したタマネギ等を一緒に包装しても褐変が抑制できる。



混合保存による褐変抑制



タマネギ搾汁液への浸漬による
リンゴ切片の褐変防止

今後の展開

- 褐変抑制成分の特定
- ネギ臭の低減化法の開発
- 加工現場への適用法の開発

参考

カットレタスの褐変に及ぼすタマネギ搾汁液の阻害作用、園芸学会雑誌、69、512-516(2000)

タマネギ搾汁液によるリンゴの切片およびジュースの褐変防止、園芸学会雑誌、71、452-454(2002)



独立行政法人
食品総合研究所

代表研究者：細田 浩
所 属：流通安全部 品質制御研究室

問合わせ先：研究交流科 関谷 修三
e-mail: atunisi@nfri.affrc.go.jp