

野沢菜漬けの味を残しつつ85%減塩 -アブラナ科野菜を食べよう-

成果の特徴

- アブラナ科野菜食品である野沢菜漬けを減塩化し、食べやすい形にしました。

国立がん研究センターによる長年にわたる多目的コホート研究などから、健康の維持・増進に関わる農産物として、アブラナ科野菜がクローズアップされてきています。

★異なる塩味の層構造を利用

成果の内容



オリジナル：
1食あたり 塩分 0.75g
塩分濃度1.5%

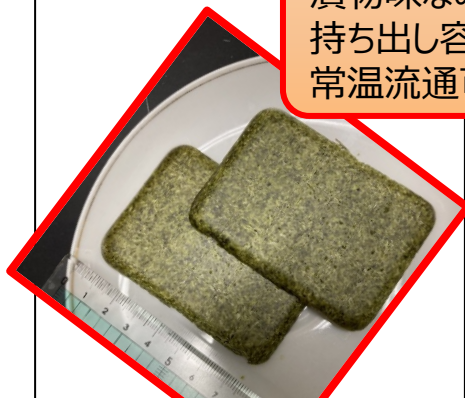
パターン1：
塩分濃度の異なる層構造を利用。一部は、従来のものより濃い塩分濃度にする。



三層構造の減塩野沢菜漬け：
1食あたり 塩分 0.38g

パターン2：
水分を減らして塩分濃度を上げる。を利用。塩分摂取量は極端に少なくなる。

漬物味なのに、
持ち出し容易
常温流通可



1食あたり 塩分 0.1g

減塩なのに
ご飯が進む
しっかりした味

成果の活用

しょっぱくなければ漬物ではない。減塩はわかるが1品くらいは濃い味が欲しい。という人にピッタリです。

いろいろな塩味食品に応用が利きます。