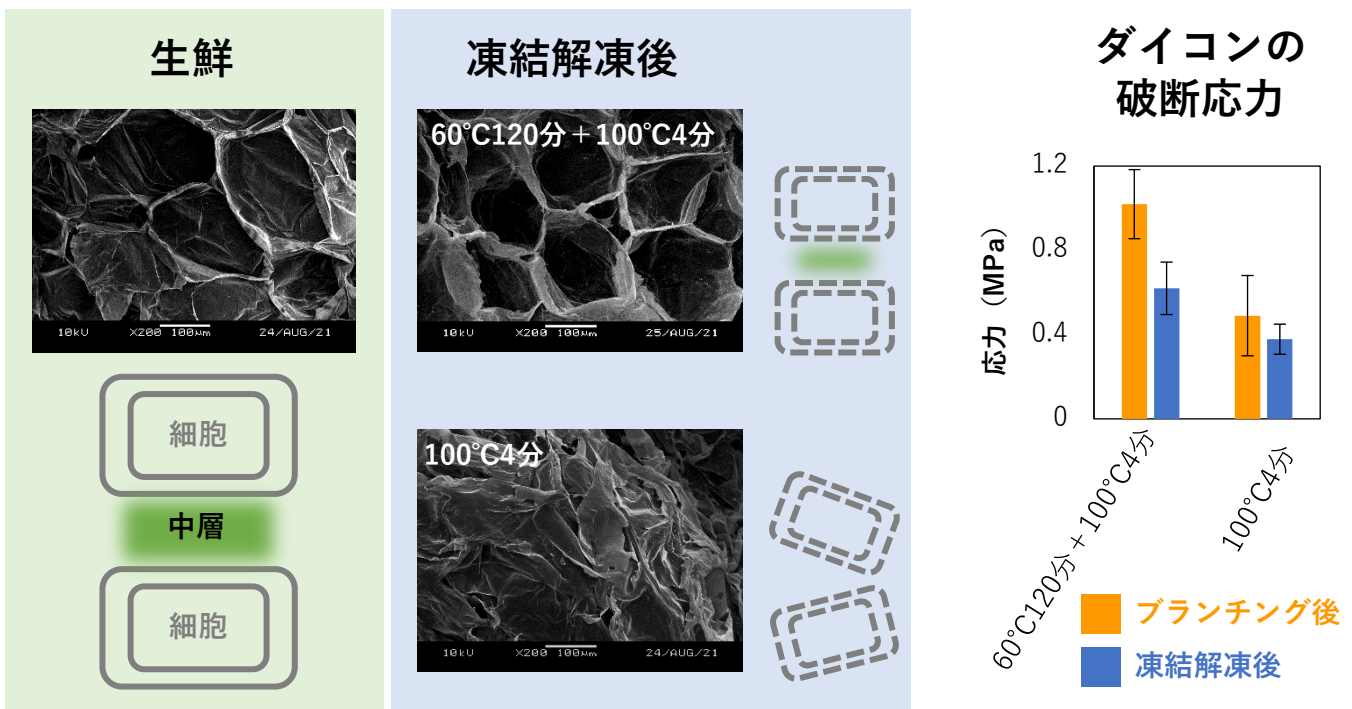


低温ブランチングによる 冷凍ダイコンの組織軟化抑制

成果の特徴

- 低温（60°C程度）で加熱すると、細胞壁のペクチン構造が変化して、野菜組織が硬くなることが知られています。
- ダイコンの凍結前処理として、低温ブランチングの効果を検証しました。
- 細胞壁の構造変化によって、凍結解凍後のダイコンの破断応力が変化することが分かりました。

成果の内容



60°Cの加熱によりペクチン構造が変化し、
凍結解凍後の破断応力が高くなる

成果の活用

本成果は他の野菜などにも応用でき、冷凍野菜の品質面での差別化が可能です。

※本研究はJSPS科研費研究活動スタート支援20K22606の助成を受けたものです。