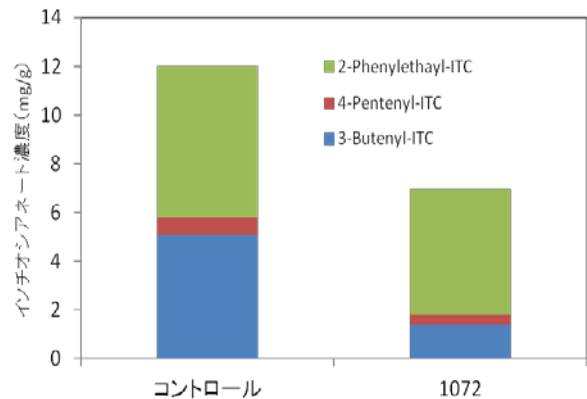


赤カブ漬けの香味改善技術開発

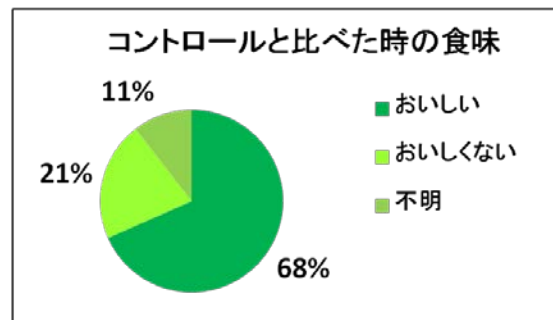
赤カブ漬けに当センターで分離、保有している乳酸菌 NO. 1072 を使用することにより、辛味の低下、赤色の濃色化、食味の向上を確認することができました。



乳酸菌を添加した赤カブ漬けの外観
(上：コントロール（乳酸菌無添加）、
下：乳酸菌 NO. 1072)



乳酸菌を添加した赤カブ漬けの辛味成分の比較



乳酸菌を添加した赤カブ漬けの官能評価
(19名で実施)

山形県の代表的な漬け物の一つに赤カブ漬けがあります。赤カブ漬けは、鮮やかな赤色で、しゃきしゃきした食感と独特の辛味を有することが特徴ですが、しばしば辛味が強くなりすぎるといった問題が生じ、漬け物製造会社から解決策が求められています。

そこで、赤カブの辛味成分に着目し、その低減方法として次の三つの手法を検討しました。

- ①有機酸による酵素ミロシナーゼの失活
- ②シクロデキストリンによる辛味のマスキング
- ③乳酸菌による辛味低減

その結果、①②の手法では辛味低減効果は小さく、③の手法で、当センター保有の乳酸菌 NO. 1072 を使用したときに辛味成分の濃度低下が確認されました。

そこで、漬け物製造会社と連携し、乳酸菌 NO. 1072 株を使用した赤カブ漬けを試作し、試作品を評価したところ、辛味成分の低下、赤色の濃色化、食味向上を確認することができました。

【担当部署】食品醸造技術部:醸造グループ