

山形県工業技術センターシーズ集（食品分野）  
色調、形状を保つ乾燥花卉の最適加工条件

花卉の乾燥加工において、乾燥条件ごとに色調変化を評価し、最適な乾燥条件を見出す技術シーズ。これにより色調の変化が小さくより高品質な乾燥花卉の調製が可能になる。

**【効果】**

食用の花を対象に、花卉の色調を活かした乾燥花卉をつくるための最適加工条件を見出すことが可能です。以下は食用キク(モッテノホカ)の試験例です。

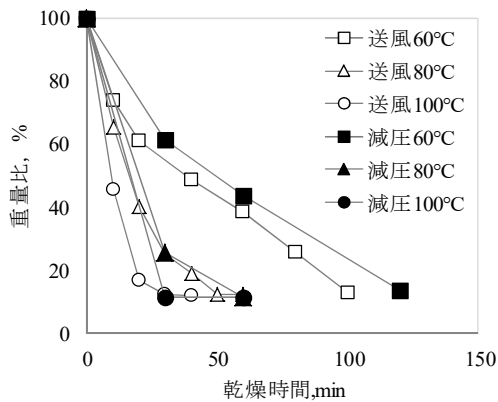
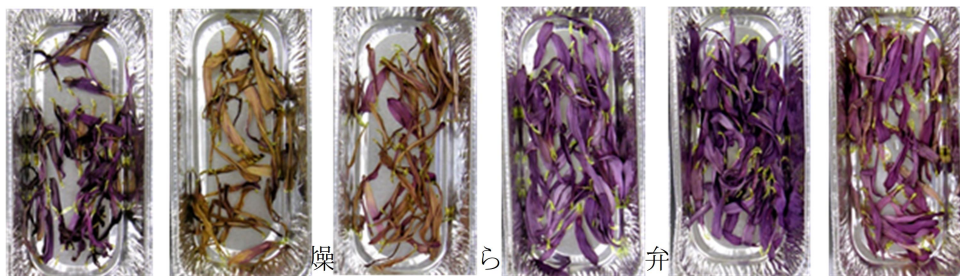


表 1 乾燥方法の違いと花卉の色調 (a\*, b\*)

乾燥方法	a*	b*
生花（乾燥前）	21.8	-6.6
送風	60°C	-0.3
	80°C	14.4
	100°C	16.2
減圧	60°C	-6.9
	80°C	-6.3
	100°C	-5.9

図 1 乾燥時間に伴う重量比の変化



(左より送風乾燥法 60, 80, 100°C, 減圧乾燥法 60, 80, 100°C)

**【構成】**

はじめに、乾燥時の重量変化をモニタリングし、乾燥時間を明確化します(図 1)。併せて、分光測色計で色調変化を評価し乾燥方法や条件ごとに比較します(表 1)。これにより乾燥前の花卉から色調変化が少ない“最適乾燥条件”を見出すことが可能です。

**【担当部署】**食品醸造技術部 食品醸造グループ