

「セリ」の冷凍条件の検討と特性調査

研究の概要

本県で生産されているセリは、ほとんど生鮮品として流通し、加工品は少ないのが現状です。セリの知名度向上やブランド価値向上を目指し、一次加工としてセリの香りや食感、色を維持した冷凍条件を検討すると共に、冬セリと春セリの香りや食味の違いについて調査しました。

冷凍条件の検討

冷凍前に熱湯処理10秒～1分、または水蒸気で1分ブランチングを行い、氷水で冷却後、真空包装して-20℃で冷凍することで、冷凍前と同様の緑色が保持されました。一方、セリ特有の食感、ボリューム感はなくなりました。

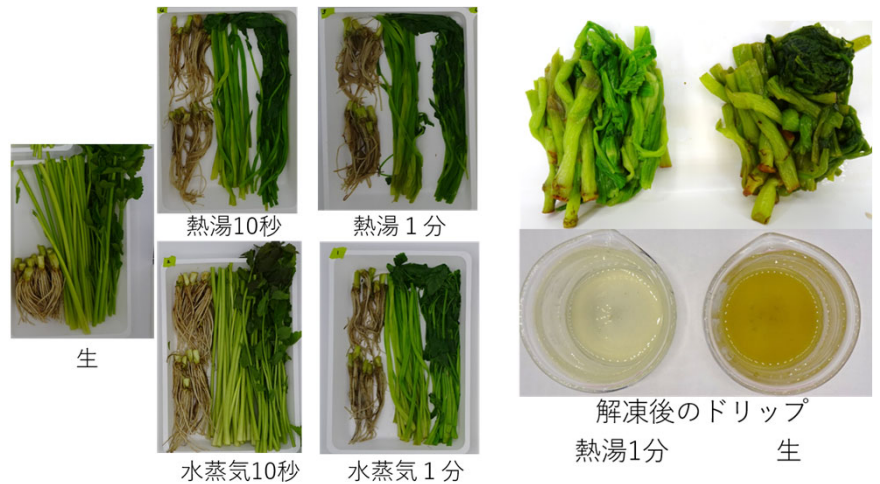


図1 ブランチング後のセリ

図2 解凍後のセリ

冬セリと春セリの香りと食味について

冬セリと春セリは香気成分の構成はほぼ同様ですが、ピーク強度は春セリで大きく、セリ特有の香りが強いことが明らかになりました。また、食味試験では、春セリで「香り」、「甘味」が高い評価となり、味と香りの面では春セリが加工に適する可能性が示唆されました。

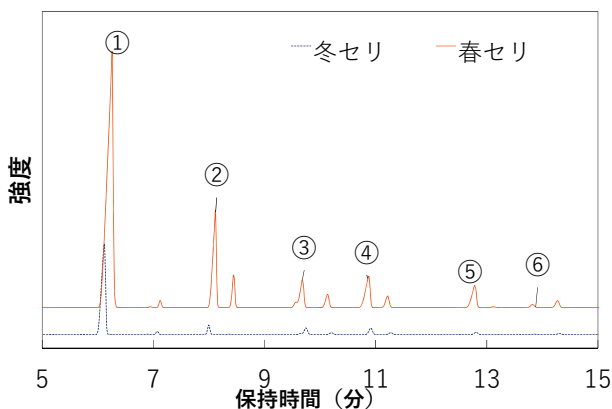


図3 冬セリと春セリの香気成分(①～⑥がセリ特有の香気成分)

① α -Pinene ② β -Pinene ③ β -Myrcene ④ D-Limonene ⑤ γ -Terpinene ⑥ p-Cymene

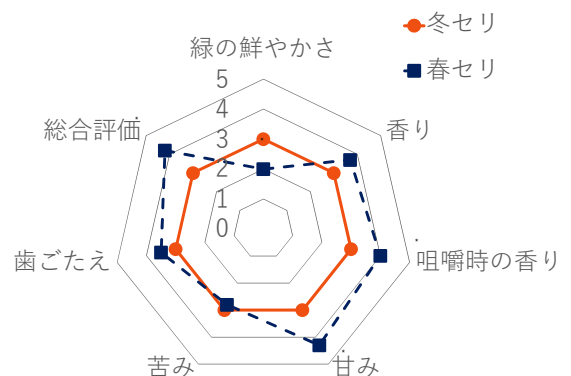


図4 冬セリと春セリの食味試験結果