



農産物の未利用部分の有効活用

～若ごぼうの乾燥粉末化・加工食品利用提案～

若ごぼうのルチン、色を保持した乾燥粉末化技術の開発事例を紹介します。

若ごぼうの未利用部分の有効活用法の検討



- ・若ごぼうは、2～3月が旬の野菜で、軟らかく、根だけでなく、軸や葉まで食べられます。
- ・秋に成長した筋が多く硬い軸や葉は12月に刈り取り、暖かくなって再び芽吹いたものを収穫しますが、12月に刈り取った軸や葉はこれまで廃棄していたため、当研究所では、その活用方法を検討しました。

有用性の調査結果

- ・若ごぼうにはポリフェノール的一种である**ルチンが含まれている**。
- ・葉に特に多く含まれている。
- ・乾燥葉のルチン含量は、ダツタンソバに匹敵する。

成分と色に着目した、最適な乾燥粉末化技術の開発



若ごぼう粉末

- ・加熱殺菌方法として「蒸し」を選択することによって、ルチン、鮮やかな緑色を保持する乾燥粉末の製造が可能であることを明らかにしました。

<使用機器> 蒸し器・食品乾燥機・衝撃式粉砕機

	ルチン	緑色
蒸し 5分	保持	濃い
蒸し 10分	保持	やや減
茹で 5分	激減	濃い
茹で 10分	激減	濃い

加熱殺菌条件の検討

加工食品への利用提案

- ・ルチンや鮮やかな緑色を活かした菓子などの加工食品に利用できます。

詳細については、食と農の研究部 食品技術グループ までお問い合わせください。

電話 072-979-7063

食品に関する技術支援制度、研究所保有機器についてはこちら↓

<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/nourin/shien/openlabo/index.html>