

パクチーの一次加工品開発

— 東温パクチー産地づくり事業 (R2~3) —

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 主任研究員 金本 直晃
研究員 渡部 将也

東温市では、近年、若手農業者がパクチー栽培にチャレンジし、地元食材を用いるレストラン経営者等と連携した取り組みをしているが、加工食品への利用や鮮度技術が課題となっている。

そこで、パクチーの成分分析を実施するとともにパクチーの特性を活かした加工品の試作検討を行いました。

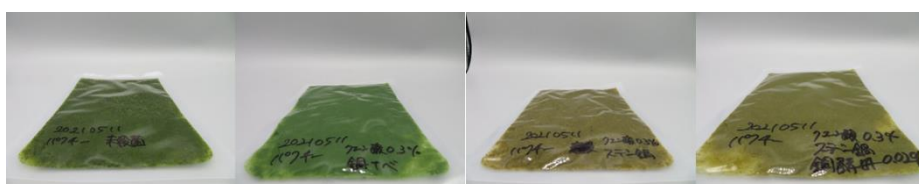
【パクチーの成分】

| | 単位 | R3.6 | R3.8 | R4.1 |
|-------|-----------|------|------|------|
| エネルギー | Kcal/100g | 58 | 40 | 60 |
| 水分 | g/100g | 81.6 | 87.4 | 80.4 |
| タンパク質 | g/100g | 3.2 | 3.3 | 4.1 |
| 灰分 | g/100g | 2.4 | 1.4 | 2.5 |
| 脂質 | g/100g | 0.9 | 0.8 | 0.8 |
| 炭水化物 | g/100g | 11.9 | 7.1 | 12.2 |
| ナトリウム | mg/100g | 15 | 12 | 22 |

パクチーの成分分析の結果、夏季には水分が高くなり、灰分と炭水化物が低くなることが分かりました。一方、冬季にはタンパク質が高くなりました。

ペーストの処理条件と菌検査および色分析

| 処理条件 | 殺菌 (100℃、30分) | 大腸菌群 | 一般生菌数 CFU/g | 色調 | | |
|--------|------------------|------|-------------------|------|------|------|
| | | | | L | a | b |
| 未処理 | 無 | 陽性 | 1.9×10^6 | 21.7 | -5.8 | 10.8 |
| 銅鍋 | 有 | 陰性 | <300 | 35.0 | -6.2 | 9.5 |
| ステンレス鍋 | 有 | 陰性 | <300 | 37.5 | 1.7 | 9.1 |
| 銅酵母 | 有 | 陰性 | <300 | 30.0 | 0.1 | 15.1 |



未処理

銅鍋

ステンレス鍋

銅酵母

ペーストを用いた加工例



おかき



チョコ

パクチーペーストの緑色保持には、銅鍋による煮沸が有効であることが示唆されました。