

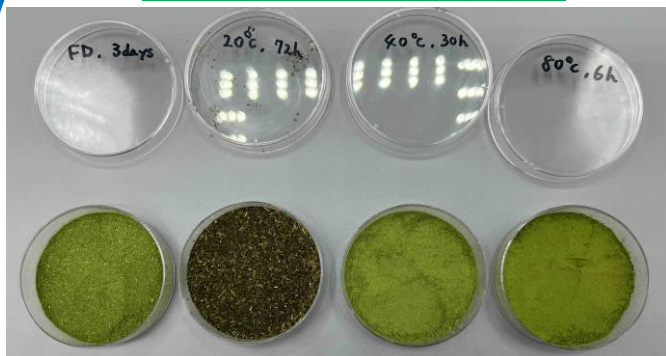
パクチーの乾燥および保存方法

— パクチー周年安定生産体制確立事業（R4~6年度）—
愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 研究員 渡部 将也

パクチーの一次加工利用を目的とした乾燥および生葉の保存方法について検討しました。

【乾燥、保存方法の検討】

乾燥粉末試作



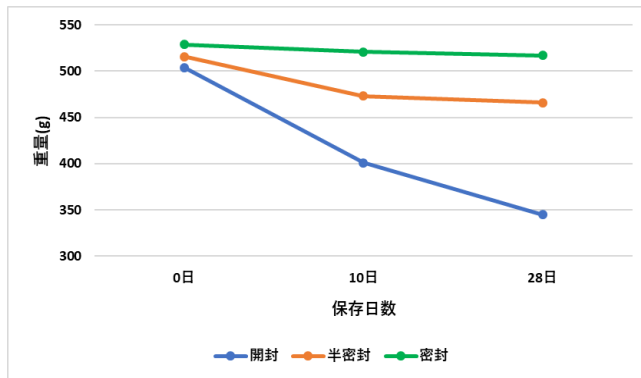
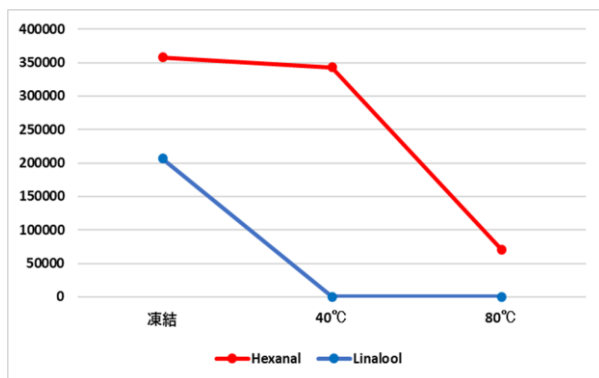
粉末色調測定

乾燥条件	L*	a*	b*
凍結、72時間	47.9	-6.5	29.9
20°C、72時間	23.4	1.2	13.8
40°C、30時間	27.4	-2.2	14.3
80°C、6時間	52.1	-7.0	35.2

乾燥粉末香り成分分析

	パクチー乾燥条件		
	凍結、72 h	40°C、30 h	80°C、6 h
Hexanal	357745	342695	71078
Linalool	206784	0	0

冷蔵保存



※パクチー粉末1gあたりのピーク面積

凍結乾燥および通風乾燥条件（20°C、40°C、80°C）にて試験を行った結果、40°C～80°C条件が適していることが分かりました。（20°C条件：油分、水分が完全に乾燥せず、粉末化が不可能）粉末は乾燥温度が高くなるほど薄黄緑色へと退色し、香りが弱くなることが分かりました。また、生葉を冷蔵保存する場合、密封すると重量減少が大幅に抑制できることが分かりました。