

# ピクルスの食感向上技術

－ 未利用資源を利活用したピクルス製品開発 (R7年度) －

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 朝倉将斗  
株式会社道後ピクルス

ピクルスの品質として重要とされる食感について、加熱処理の条件による影響を調査し、ピクルス製造に適した処理条件を検討しました。

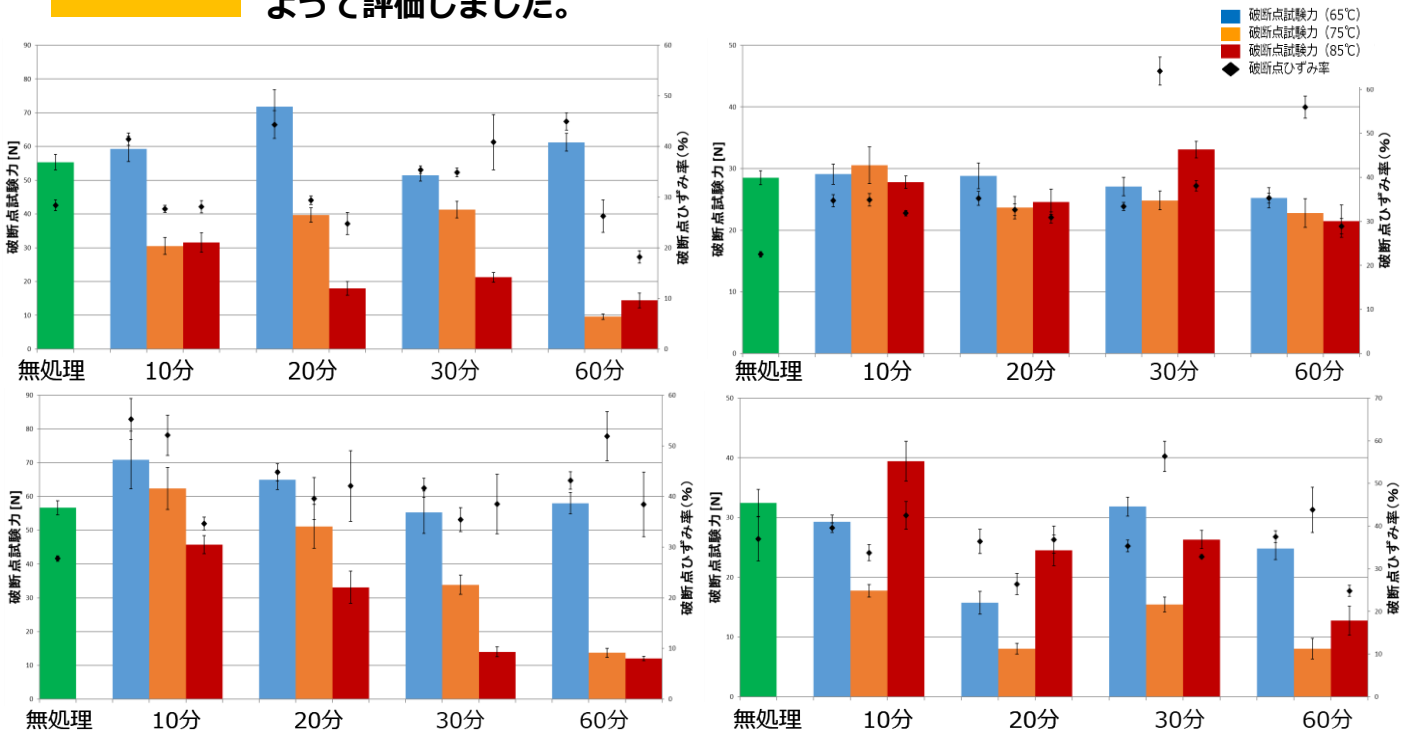
## 【加熱条件による食感の変化】

### 対象

ニンジン、ダイコン

### 研究内容

加熱温度、時間及び野菜の部位が食感の変化に与える影響を圧縮破断試験によって評価しました。



ニンジンの部位、加熱温度による破断点試験力とひずみ率の違い (上: 先端部 下: 基部)

ダイコンの部位、加熱温度による破断点試験力とひずみ率の違い (上: 先端部 下: 基部)

#### POINT①

- ・ ニンジンの先端部は、75°C以上で加熱すると基部よりも短時間で軟化が進行。
- ・ 基部では、加熱時間が延びると徐々に軟化が進行。

#### POINT②

- ・ ダイコンでは、75°Cで加熱した基部に特異的に軟化が発生。
- ・ 85°Cの場合と比較しても、軟化の程度が大きかった。

ピクルスの加熱条件による食感の違いを測定した結果、野菜の種類や部位によって加熱の影響が異なり、加熱温度が高いほど軟化するという単純な現象ではないことが明らかになりました。

今後、本試験結果は食感を向上させたピクルス製品開発に役立てられます。