

アスパラガスピクルス加工後のルチン含有量の変化

福島県農業総合センター 生産環境部 流通加工科

1 部門名

野菜—アスパラガス—品質・食味

2 担当者名

木村真澄、佐藤綾香

3 要旨

アスパラガスの消費拡大のため、機能性成分を活用した加工品の開発支援を目的に、市場規模が拡大しているピクルスに着目し、ピクルスに加工した際のルチン（毛細血管を強化する効果等）の含有量の変化を調査した。その結果、アスパラガスのルチン含有量は、瓶詰め加熱殺菌の影響が小さく完成直後は維持されるが、常温保存1か月後には調味液に溶出することが明らかとなった。

(1) アスパラガスのルチン含有量は、瓶詰殺菌した完成直後は、下茹で後と変わらないが、常温保存1か月後は有意に減少していた（図1）。

(2) 常温保存1か月後には、調味液中のルチン含有量が増加していた（図2）。

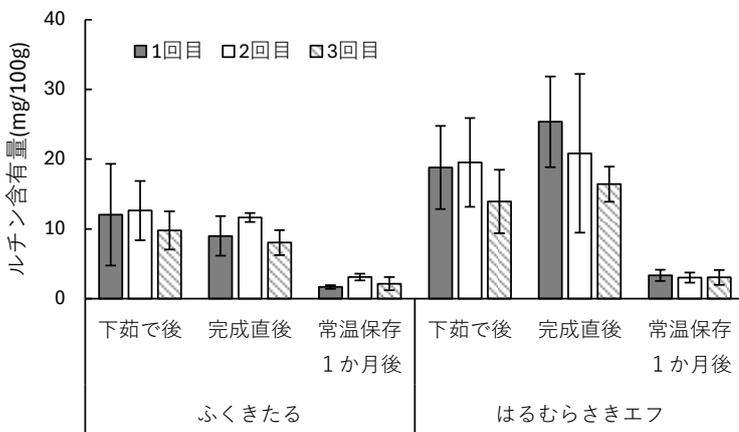


図1 アスパラガスのルチン含有量の変化

注1) 8～9月収穫の露地栽培のアスパラガスを供試し、3回加工を行った。

注2) 平均値±標準偏差(n=3)

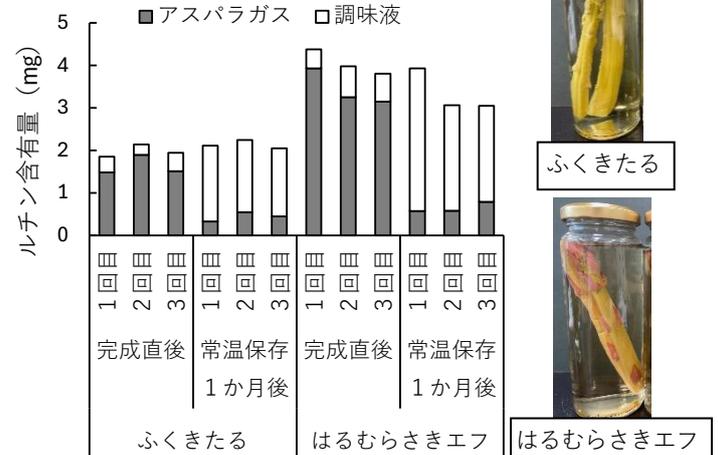


図2 アスパラガスピクルス1瓶のルチン含有量の変化

注1) 8～9月収穫の露地栽培のアスパラガスを供試し、3回加工を行った。

注2) 1瓶にはアスパラガス1本分、調味液170mlを含む。

注3) 平均値(n=3)

4 成果を得た課題名

(1) 研究期間 令和7年度

(2) 研究課題名 本県農産物の機能性成分評価と利用技術の開発〔福島県産農産物競争力強化事業（研究）〕

5 主な参考文献・資料

(1) 古川ら, アスパラガスのルチンは春どり期に多く、外皮に局在し、穂先に多く含有している, 令和2年度普及に移しうる成果