

# エゴマペーストの酸化抑制法

福島県農業総合センター 生産環境部

## 1 部門名

食品 - 食品 - 加工

## 2 担当者

関澤春仁

## 3 要旨

エゴマペーストにビタミンE,C混合製剤を0.1%添加することで、酸化による品質劣化を、暗所保存下で3週間程度抑制できることが明らかとなった。この結果から、一般的な生菓子や総菜などへの利用拡大の可能性が示された。

- (1) 酸価については、全ての試験区において、試験開始から終了まで変化がなかった(図1)。
- (2) 過酸化価については、ビタミンE,C混合物区においては21日目まで値の上昇は認められなかったが、他の区においては7日目まで20前後まで上昇し、その後も上昇し続けた(図2)。
- (3) カルボニル価については、ビタミンE,C混合物区においては21日目まで値の上昇は認められなかったが、他の区においては7日目まで5前後まで上昇し、その後も上昇し続けた(図3)。
- (4) エゴマペーストにビタミンE,C混合物を0.1%添加することで、3週間程度の酸化抑制(暗所保存下)ができることが示された。このことから、エゴマペーストを総菜や生菓子へ利用できる可能性が示唆された。

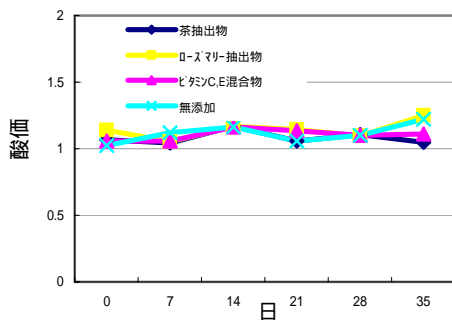


図1 酸価

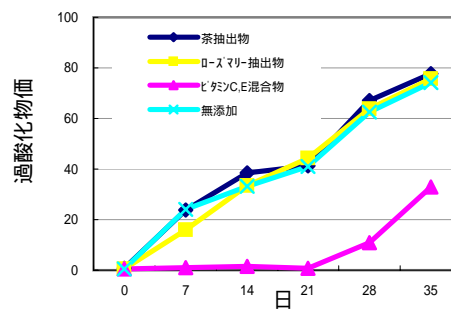


図2 過酸化価

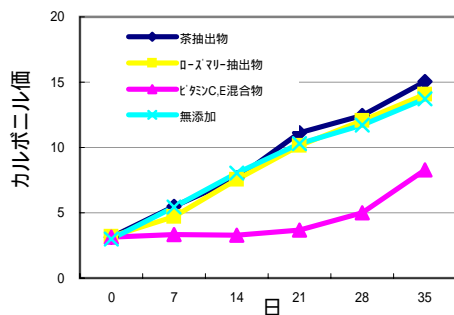


図3 カルボニル価

## 4 主な参考文献・資料

- (1) 平成21年度福島県農業総合センター試験成績概要(2009)