

ヤーコンの機能性成分を保持するための貯蔵温度

福島県農業総合センター 農業短期大学校
平成18年度農業総合センター試験成績概要

1 部門名

食品 - 食品 - 加工
分類コード 13-01-34000000

2 担当者

新妻和敏・山内富士男

3 要旨

ヤーコンの機能性成分(フラクトオリゴ糖、総ポリフェノール)を多く保持した加工技術開発に資するため、ヤーコンの収穫時期や貯蔵温度の違いが機能性成分の含有量に及ぼす影響を検討した。

- (1) 収穫は、9月下旬から11月下旬まで毎月1回行った。また、貯蔵温度は、-20、5、室温とした。
- (2) 収穫時期別の全収量は、収穫時期が遅い程多くなった。
- (3) フラクトオリゴ糖は、10月収穫が多い傾向があった。
- (4) 貯蔵中にフラクトオリゴ糖の減少が最も少ないのは、-20 貯蔵であった。
- (5) 総ポリフェノールは、貯蔵条件にかかわらず、貯蔵中の減少は見られなかった。
- (6) 以上より、ヤーコンの機能性成分(フラクトオリゴ糖、総ポリフェノール)を多く保持するためには収穫を10月に行い、貯蔵温度を-20 とした場合であった。

4 その他の資料等

なし