

# カット青ネギを用いたカットレタスの 褐変抑制法

食品流通部

## 1 背景、目的

カットレタスはカット野菜の中で最も需要の多い素材ですが、褐変による外観の品質低下が早いため、安全・安心な褐変抑制技術の開発が望まれています。

そこで、天然植物由来成分を利用して褐変防止を図るため、本県特産農産物の中から青ネギを選定し、青ネギの揮発香気成分による褐変抑制技術を開発しました。  
(特許出願番号：2003-409731)

## 2 成果の内容、特徴

- 1) カットレタスの褐変は、青ネギの揮発香気成分により最も効果的に抑制できます(図1)。
- 2) 3mm以下にカットした青ネギを小袋に入れ、青ネギ重量の10倍以下のカットレタスを一緒に大袋に入れて密封すると、4日後でも褐変は抑制できます(写真1)。
- 3) 小袋(内包装袋)の資材にはガス透過性が高い不織布や有孔ポリプロピレンフィルムが、また大袋(外包装)の資材にはガス透過性が低いポリプロピレンフィルム等が適しています(図2)。
- 4) 本法による包装でネギの香りがレタスに移ることはありません。

### 3 主要なデータなど

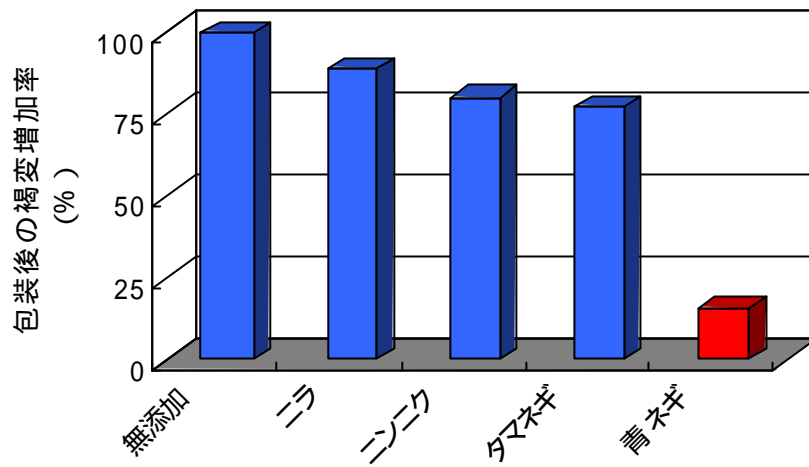


図1 カットレタスに対する褐変抑制効果（包装4日後）  
注）包装4日後無添加の褐変程度を100%とした。

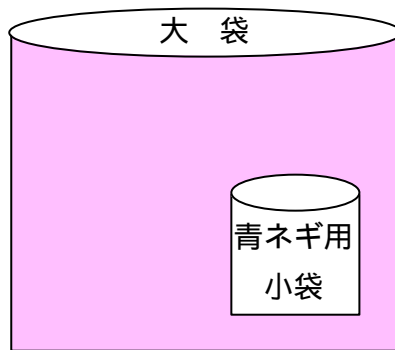


図2 包装袋の略図



無添加

カット青ネギ同封

写真1 カット青ネギによるレタスの褐変抑制効果  
（包装4日後）