

北海道産山わさびを原料とした フレーバーバターの開発支援

北海道産山わさびの加熱殺菌に関する技術支援

東 孝憲・河野 慎一

- 北海道産の山わさびの風味を損なわない加熱殺菌方法について支援を行いました。
- この成果は、サツラク農業協同組合のフレーバーバターの製品化に活用されました。

背景と目的

ヨーロッパを原産とする山わさびは、北海道が主な産地です。山わさびの風味を形成する辛味の主成分は、アリルイソチオシアネートなど揮発性の含硫化合物であることが知られています。山わさびの可食部は根茎部であるため、土壌由来の細菌が多く存在します。そのため、山わさびを加工食品の原料として使用する場合には、風味の維持と菌数低減を両立する加熱殺菌条件の設定が必要となります。

サツラク農業協同組合は、バターに特徴ある風味の素材をあわせたフレーバーバターとして、「サツラク彩りシリーズ」を販売しています。本シリーズのラインナップ拡充に向けて、山わさびを原料とした製品開発に取り組んでいましたが、風味の維持と菌数低減の両立が課題となっていました。

当センターでは、山わさびの風味を損なわない加熱殺菌方法に関して技術支援業務を行い、山わさびを原料としたフレーバーバターの開発を支援しました。

成 果

北海道産の山わさびの風味を損なわない加熱殺菌について、下記の支援を行いました。

- (1) 山わさびの加熱殺菌の処理方法を提案しました。
- (2) 山わさびの加熱殺菌条件を提案しました。



研究担当部

応用技術部 応用技術グループ
011-387-4125