

2020年度 独創的研究助成費 実績報告書

2021年 3月15日

報告者	学科名 栄養	職名 助教	氏名 丸田 ひとみ	
研究課題	パクチーの品種による栄養成分の比較分析			
研究組織	氏名	所属・職	専門分野	役割分担
	代表 丸田ひとみ	栄養・助教	食品栄養学	研究遂行
	分担者 山下広美	栄養・教授	食品栄養学	研究総括
研究実績の概要	<p>日本でのパクチーの主な生産地は福岡、茨城、静岡に次いで岡山であるが、岡山県の一部地域で栽培されている「岡山パクチー」は他県産や他国産のパクチーと比較して、マイルドな風味で食べやすい。昨年度の研究で、岡山パクチーはビタミンC含有量が高いことが明らかとなった。2020年度版日本食品成分表七訂に新しくパクチーの記載がされたが、それと比較すると、岡山パクチーのビタミンCの含有量は著しく高い。そこで、本研究では岡山パクチーと違う種類のパクチーを同じ土壌で栽培し、2種の栄養成分の違いについて比較を行い、岡山パクチーの特性を明らかにすることを目的とした。また、あわせて岡山パクチーの操作によるビタミンCの損失についても検討を行う。</p> <p><栄養成分分析> 同じ土壌で栽培した岡山パクチーと違う種類のパクチーをそれぞれ、葉、茎、根の部位に分けて栄養成分の解析を行う。</p> <p>結果： 同じ土壌で栽培されたパクチーは種類によって、一部の栄養成分で違いがみられたが、全体的に大きな違いは見られなかった。</p>			

※ 次ページに続く

<p>研究実績 の概要</p>	<p><操作および冷蔵庫保存によるビタミンC損失及び酸化・還元型ビタミンC量の測定> 葉、茎、根のそれぞれの部位別で、ミキサー、刻み調理操作によるビタミンC損失量を測定した。また、冷蔵庫で1週間パクチーを保存し、ビタミンCを抽出し、冷蔵保存におけるビタミンC損失量を測定した。</p> <p>結果：</p> <p>○ミキサー及び刻み処理 全ての部位でミキサー及び刻み処理では総ビタミンCの損失は見られなかった。一方、酸化型Cの割合は全ての部位及び処理によって増加した。</p> <p>○冷蔵保存 冷蔵庫に1週間放置後のパクチーのビタミンC量を測定したところ、総ビタミンC量は減少せず、むしろ少し増加していた。一方、酸化型ビタミンCの割合がどの部位においても冷蔵保存によって増加した。</p> <p>まとめ： 本研究より、栄養成分は土壌が大きく関係していることが示唆された。また、ミキサーや刻み操作では総ビタミンC量に変化がないが、酸化型ビタミンCの割合が増加していた。今後は、処理操作後、一定時間において総ビタミンC量に変化があるかについても検討を行う。また、1週間程度の冷蔵保存であれば総ビタミンC量が変わらないがこちらも酸化型ビタミンCの割合が増加しており、保存が長くなれば総ビタミンC量も減少する可能性が示唆される。これらの結果から、パクチーを保存する場合はそのままの状態に保存し、1週間以内に食すればビタミンCの損失なく食せることが示唆された。</p>
<p>成果資料目録</p>	