

ゆり根のおが粉代替資材長期保管試験

食品検査分析センター 食品流通研究課

TEL: 011-742-5441

E-mail: syokuhinryutu@hokuren.jp

食品流通研究課では、現場での不足が懸念されているゆり根用おが粉の代替資材に関わる研究を行っています。平成30年度は、**おが粉と耐油紙粉砕物の混合品でも1年間の長期保管が可能**であることを確認しました。

1. 背景

おが粉代替資材の要件を以下のとおり整理し、試験を実施してきました。

要件	内容	確認方法	実施時期
安全性	資材に有害物質が含まれていない	原料調査など	29年2月
保存性	保管中に保管物の品質変化が少ない	保管試験など	29年2月～8月
緩衝性	輸送中に衝撃を吸収する	輸送試験など	29年10月

⇒これまで6か月の保管は問題ないことを確認していましたが、京都の取引先では、ゆり根を低温保管しながら1年間を通じて供給しているため、現地の冷蔵倉庫を借用した長期保管試験を新たに実施しました。

2. 試験内容

代替資材はおが粉70%と耐油紙粉砕物30%の混合物を用い、京都の冷蔵倉庫で1年間保管（29年11月～30年11月）しました。保管6か月後と1年後にゆり根の品質調査（外観・形態、重量、芽長）や成分分析（水分、糖、でん粉）を行いました。また、卸売業者や仲卸業者、量販店バイヤーから試験品の評価を聞き取りました。



（保管1年後のゆり根）



（品質調査時の様子）



（評価聞き取りの様子）

3. 試験結果

ゆり根の品質調査や成分分析の結果では、おが粉と代替資材では明確な差はありませんでした。また、卸売業者等から聞き取った評価も良好でした。しかし製紙業界の環境変化に伴う耐油紙粉砕物の原料不足から、普及は難しいとの判断になりました。

4. 今後の取り組み

セルロース素材（パルプ原料粉砕物）で同様の試験を実施中です。なお、こちらは原料は潤沢にあり、十分な供給量の製造が可能です。