

# 冷凍松茸の評価結果

長野県工業技術総合センター 食品技術部門より

1)保存条件に対する評価の傾向は、統計的に有意差があるかどうかは別として、6ヵ月後と1年後とではほぼ同様に、下記の条件の方が好ましいと評価されました。また、この傾向は、色、香り、触感のどの項目でも同じ傾向でした。

凍結温度 : -40℃

包装形態 : 含気

包装材 : ポリエチレン

松茸形状 : スライス

ブランチング : なし

解凍方法 : 水道水 15分

(なお、今回の評価サンプルで上記の条件をすべて満たす組み合わせのものはありません。)

2)寄与率(保存条件として評価点に影響を与える割合)の高い項目は、生では松茸形状、ブランチングの有無、解凍方法でした。(6ヵ月後と1年後では異なる項目となっていました。)

お吸い物では、解凍方法、凍結温度、包装材でした。

3)お吸い物と生での評価では、お吸い物にした方が全体の評価点が高く、加熱調理することで松茸の評価が向上する傾向が認められました。また、保存条件で優れていると評価された条件は、松茸の形状(スライスかホール)を除いて、お吸い物でも生でも同じでした。

4)松茸の保存形状については、生ではスライス状のものの方が評価点が高いのに対して、お吸い物ではホール状とスライスの評価点はほぼ同等かホール状の方が高い傾向にありました。

どのようなものを材料するのか、あるいはどのような料理に使用するかなども保存方法は異なってくるのかもしれませんが、以上の結果を踏まえ、松茸の冷凍保存方法として適した方法は下記のとおりではないかと推察しております。

○A級品については、ごみを取った後、ホールのままフリーザーパックに入れて凍結保存する。使用時には水道水流水15分程度解凍して(もしくは冷蔵庫で1時間程度の解凍)(解凍時間は松茸の量や水温などによっても変える必要があります)、スライスして(もしくはそのまま)調理する。

○B級品については、ごみを取った後、スライスしてフリーザーパックに入れ、凍結保存し、解凍せずに加熱調理に使用する。

○凍結温度は-20℃以下(できるだけ低いほうが望ましい)

○冷蔵庫の開閉をできるだけ避け、保存中の結露を防ぐ。