**ポスター要旨作成例**

**ブランチング処理条件による冷凍野菜の品質変化**

〇李潤珠1、柴田真理朗2

1玉川大学　先端食農学科、2東京海洋大学　食品生産科学部門

【目的】冷凍前処理としてのブランチングにおいて、ブランチング温度や時間による冷凍野菜の品質変化をテクスチャー測定から評価した。

【方法】実験試料には冷凍で市販されている数種類の野菜を使用した。ブランチングの温度や時間条件を設定し、各条件に合わせて処理したものを－40℃で1日間凍結させた。テクスチャー測定試料は、冷凍試料を流水解凍したものを用いた。また、それぞれの試料について官能評価を行った。

【結果】ブランチングの温度が高くなるほど、時間が長くなるほど野菜の組織が軟化することがわかった。また、ブランチング処理条件によるテクスチャーの変化は野菜の種類に依存することが明らかになった。官能評価の結果においても、野菜の種類によって食感（硬さ）の評価に有意な差がみられた。以上の結果から、冷凍野菜の解凍後の食感は、ブランチング処理条件や野菜の種類に依存するため、各野菜に適切なブランチング処理条件を設定することが望ましいと考える。

日本食品科学工学会　令和７年度関東支部大会　ポスター発表要旨

無断転載および複製を禁ずる