

# 【株式会社ピクルスコーポレーション】

## 白菜漬物の品質向上技術の開発

### 開発のねらい

近年、夏の終わり頃に白菜浅漬やキムチといった商品で「辛味を感じる」というクレームを多くいただくようになってしまった。白菜漬物に起こる辛味発生抑制技術の開発により、年間を通して美味しい白菜浅漬やキムチの提供が可能となる。

### 開発の概要

2つの方向性にて技術開発を行った。1つは漬ける工程で、2価の鉄イオン化合物を添加することで辛味成分の低減ができた。もう1つは夏に栽培される白菜品種間の辛味発生レベルをまとめ、辛味を発生させやすい品種とさせにくい品種に分類することができた。

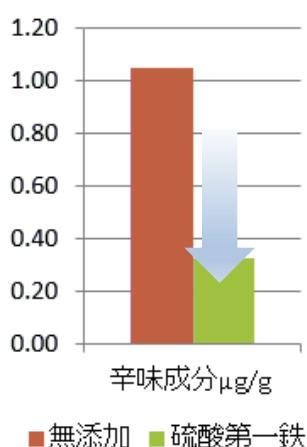
### 特長

弊社は白菜の多くを契約農家に栽培していただいているので、品種指定栽培による辛味低減化を試みる事が可能である。とはいえ、市場からの購入も少なからず発生するので、その場合は漬ける工程での辛味低減化によりカバーできる。このように2方向からのアプローチにより、弊社白菜製品において全面的な辛味低減化が可能となる。

### 用途

白菜浅漬、キムチの製造・販売

漬ける技術による辛味低減化



夏の白菜における辛味の品種間差



### お問い合わせ先

【所在地】 〒354-0045 埼玉県入間郡三芳町上富1031-1

【連絡先】 TEL 049-274-2105 FAX 049-258-6317 研究開発室 中西  
<http://www.pickles.co.jp/>

