

## 日本家政学会 第 70 回大会

### 発表要旨

演題分類：食物

発表形式：口頭発表 調理・加工

演題名：未利用資源を活用したキャベツ入りつくねの調製

Preparation of meat dumplings with cabbage utilizing unused resources

抄録：

**目的** 消費者の食の簡便化ニーズの上昇や野菜価格の高騰を受け、カット野菜の需要が増加している。カット野菜が多く消費されると、芯や皮の未利用部分の量も増加する。カット野菜の原料としてはキャベツが最も多く用いられており、その歩留まりは約 70%といわれている。そこで本研究では未利用部分であるキャベツの芯に焦点を当て、その特性を把握して活用方法を検討した。

**方法** キャベツの芯を 3 部位（芯中心部、維管束、芯周辺葉）に分け、部位別重量割合、成分分析、官能評価を行った。芯の利用には独特のにおいが問題になる為、芯を部位別にして各部位のにおいをにおい識別装置（株島津製作所、FF-2A）で測った。これらの結果、芯を利用した「やわらかシャキシャキ鶏つくね」を調製し、未利用資源であるキャベツの芯が有効利用できるかを検討した。

**結果** キャベツ全体に対する芯の重量割合は約 10%で、芯の部位別重量割合は芯中心部 16%、維管束 16%、芯周辺葉 68%であった。官能評価の結果、維管束部のにおいが有意に強かった。このにおいは芳香族系のにおいであると考えられた。調製した鶏つくねは、キャベツの芯を肉の重量の 50%まで刻むかすり卸した状態で添加することができた。これにより、芯の約 70%を活用することに成功した。食品ロスが削減でき、未利用部分の価値を高めることで食料資源が可能となった。そして持続可能な社会環境の継続への一助となると考える。

**キーワード** キャベツ、未利用資源、におい、官能評価

Cabbage, unused resources, odor, sensory evaluation