

# もち製品の品質保持

## “もちの冷蔵固化で品質保持期限を延ばす”

### 【背景・目的・成果】

もち製品(袋詰・脱酸素剤封入)は、保存中、残存する菌の増殖により白斑が発生します。そこで、もち製造時に冷蔵固化を加えれば、白斑の発生防止に効果があります。

### もち製品(袋詰・脱酸素剤封入)の雑菌汚染状況

- もち製品(袋詰・脱酸素剤封入)は製造時に、菌が $10^2$  CFU/g残存し、常温保存中に $10^5 \sim 10^6$  CFU/gまで増加する(図1、2)。
- 脱酸素剤封入包装はカビ等の好気性菌には有効であるが、嫌気性菌の増殖によるもち表面の白斑の発生は抑制できない。

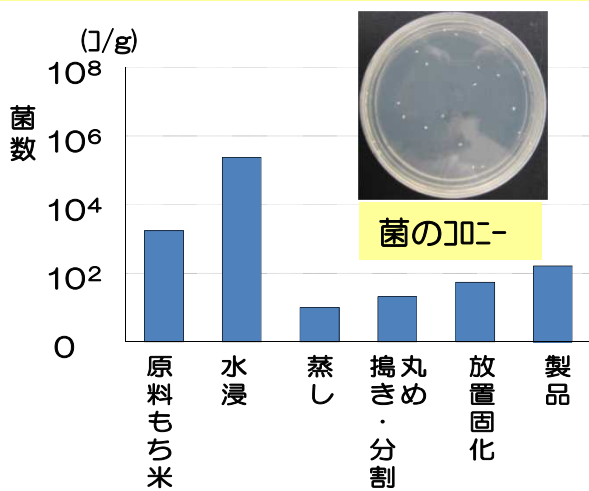


図1 もち製造工程中の菌数

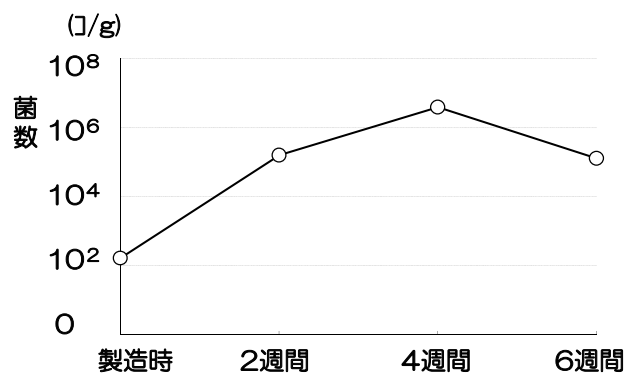


図2 もち製品・25°C保存中の菌数



白斑の発生 (25°C4週間目)

### もちの冷蔵固化による品質保持効果

- 冷蔵固化：つき上げたもちを乾燥しないようにラップ、シート等で覆い、冷蔵庫(10°C以下)で2~3日間放置すれば、白斑の発生を常温4週間目でも1~2割に抑えることができる(図3)。



もちの冷蔵固化

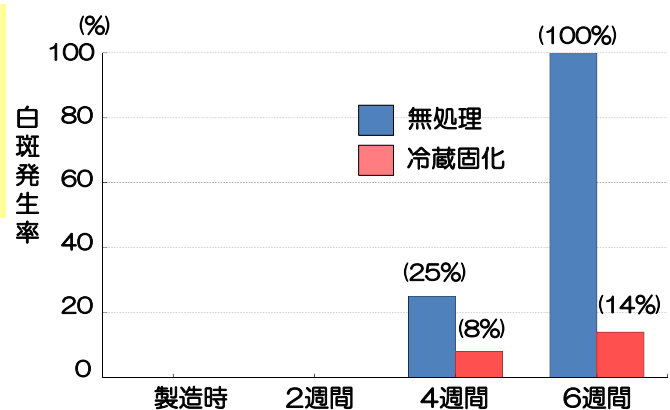


図3 冷蔵固化(10°C2日間)による25°C保存中の白斑発生率の低下

### 【技術の活用】

もちの冷蔵固化はもち製品(袋詰・脱酸素剤封入)の嫌気性菌による白斑発生防止に一定の効果があり、品質保持期限の延長技術として活用できます。