

白ウコンを自然乾燥した場合の品質評価

機械洗浄や自然乾燥の実用性を検討しました

背景・目的

- 「白ウコン」は、ウコンの仲間で、根茎の乾燥粉末が、機能的食品や化粧品に利用されています。
- 洗浄後の乾作業は通常、機械を使って行われますが、自然乾燥させたものが、求められる品質を満たせば、乾燥機が不要となります。

成果の内容

- 自然乾燥物の品質は、ヒアルロン酸を分解する酵素「ヒアルロニダーゼ」の働き具合で比較したところ、機械乾燥物とほぼ同等の結果でした。

表 ヒアルロニダーゼ阻害活性の違い

処理区	根茎部位	ヒアルロニダーゼ 阻害活性値(%)	対機械 乾燥比(%)
機械乾燥	主根茎	89.4	(100.0)
自然乾燥		87.6	98.0
機械乾燥	側根茎	87.5	(100.0)
自然乾燥		85.5	97.6

※ 機械乾燥は温風乾燥機にて30℃、24時間実施

※ 自然乾燥は屋外にて1週間実施



(図): 乾燥の様子

成果の活用方法(又は期待される効果)



(図): 収穫後の白ウコン根茎



(図): 白ウコン根茎の乾燥粉末

- 乾燥機が無い場合でも白ウコンの乾燥が可能となります。さらに、燃料を使わないので乾燥にかかるコストの削減も期待できます。

■普及対象地域 県内全域

留意点

- 収穫後、根茎を洗浄し薄くスライスした後、屋外の日の当たる場所に広げて乾燥します。降雨時、夜間は屋内に移動します。