

## ダリア塊根の安全性と調理特性

著者名(日)	荒木 裕子, 高梨 裕子, 丸井 正樹
雑誌名	紀要
巻	VOLN7
ページ	39
発行年	2015-03-01
URL	<a href="http://id.nii.ac.jp/1345/00003355/">http://id.nii.ac.jp/1345/00003355/</a>

## 学会ポスター発表

日本調理科学会平成 26 年度大会

### ダリア塊根の安全性と調理特性 荒木裕子 高梨裕子 丸井正樹 東京聖栄大学健康栄養学部

#### 要旨

【目的】ダリア (*Dahlia Cav.*) はキク科ダリア属のメキシコ原産の植物である。ダリアにはイヌリンが含有され、ダリア塊根を有効活用する取り組みがなされている。本研究では、福島県塙町産ダリア塊根を用いて、食材としての安全性を確認し、またダリア塊根の新規利用の検討も試みた。

【方法】ダリア塊根は 65℃で乾燥し粉碎したものを試料とした。(以下ダリア粉)ダリア粉の一般成分を日本食品成分表に準拠する方法で分析した。安全性の確認は、硫酸アトロピン、スコポラミン臭化水素酸塩を標準物質として用い、ダリア粉の溶媒抽出液を TLC 法、HPLC 法で分析した。ダリア粉を利用した新規加工食品の製造を試みた。

【結果】ダリア粉の一般成分分析値は[可食部 100g 中、水分 7.9g、たんぱく質 5.9g、脂質 0.6g、灰分 3.0g、炭水化物 82.6g]であった。安全性の確認では TLC ではアトロピンが Rf 値 0.3、スコポラミンが Rf 値 0.8 に確認されたが、試料では検出されなかった。HPLC では標準物質アトロピンでは約 12 分にピークが検出されたがダリア粉約 12 分にピークが検出されなかった。新規加工食品ではダリア粉の持つ色調や香りなどが付加された食品が調製できた。