

人参の貯蔵条件

高麗人参は自然植物の為、性質上、虫やカビがつきやすいです。保管されている環境によって品質に変化が起こることがある為、温度・湿度・直射日光の影響についてご紹介いたします。



保存期間が長くなると高麗人参の揮発性油成分が減り、タンパク質、糖分、有機酸などの成分も長期間の貯蔵で変質します。そのため白参の貯蔵期間が2～3年、紅参が5年となります。



遮光保存

光により高麗人参の有効成分が分解し、品質変化などの影響を受けるため直射日光を避けての保存がお勧めです。



空気

空気中の二酸化炭素に触れると高麗人参の成分が変化しやすくなります。特に植物タンパク質は二酸化炭素に触れることにより酸化や分解が進む為、密封して保存するのがベストです。



湿度45%～65%

高麗人参の乾燥減量は13%がベストとされています。水分が多くなると人参に含まれる澱粉、タンパク質及び糖類が分解しカビが生えやすくなります。逆に乾燥含量が下がりすぎると本来の重量がなくなり、色も変わります。季節が変わるにつれて空気中の湿度も変化するので、湿度管理は品質に影響する重要な要素となります。



温度(15℃以下) 2℃～10℃

高麗人参の貯蔵温度は15℃以下がベストといわれています。温度が20℃～35℃になると、虫やカビが付きやすくなります。35℃以上になると揮発性油成分が散失し、乾燥減量も減ってしまいます。