

脱渋柿の長期保存技術

福島県農業総合センター 生産環境部流通加工科

1 部門名

食品－食品－鮮度保持

2 担当者

関澤春仁

3 要旨

脱渋柿(会津身不知)は、60 μ mのポリエチレン袋で包装し、 -1°C で保存することにより、90日程度の品質保持が可能であった(写真)。

- (1) 外観上変化が無い「正常果」の割合は、60 μ mのポリエチレン(PE)包装と -1°C 保存の組み合わせが最も良く、90日後で97%であった(図1)。
- (2) 正常果の果実硬度は、PE包装と -1°C 保存の組み合わせが良く、終了時まで硬度を保持していた。また、脱酸素剤の影響は確認できなかった(図2)。
- (3) 正常果の糖度は、全ての区で大きな変化は無く、14%前後であった(図3)。
- (4) 本試験は会津身不知を用いたが、蜂屋でも同様の結果が得られている。



写真 保存90日後

※ポリエチレン包装、 -1°C 保存

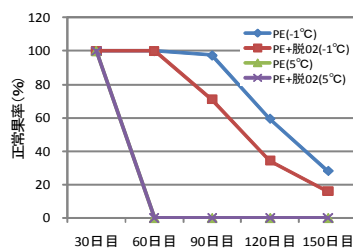


図1 正常果率

※凡例の「PE」はポリエチレン包装
「脱O2」は脱酸素剤
「 -1°C 」は保存温度

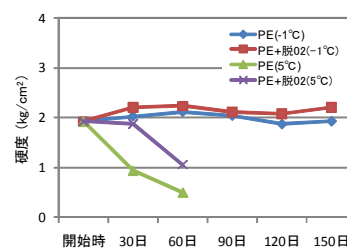


図2 果実硬度

※凡例は図1と同様

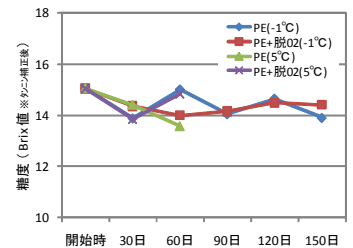


図3 糖度(タンニン補正後)

※凡例は図1と同様

4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 平成22年度～23年度
- (2) 研究課題名 地域産業6次化のための県産農産物の品質保持技術の確立
- (3) 参考となる成果の区分 (指導参考)

5 主な参考文献・資料

- (1) 平成23年度福島県農業総合センター試験成績概要