

モモの輸出等に向けた長期保存法

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—加工

2 担当者

丹治克男

3 要旨

県産果実の輸出拡大にあたっては、旬の品質を損なわない鮮度保持技術の開発が求められる。しかしモモは果肉が柔らかく、また風味が低下しやすいため長期の保存が困難であり、従来の流通・保存温度より低い -1°C の低温保存法と冷蔵保存後の常温における品質変化を検討した結果、40日の保存が可能で、長期保存後の常温保存可能期間は3日程度であった。

(1)冷蔵保存の適応性

5°C 保存に比べ果実重量の低下はやや少なく(図1)、果実硬度は40日後でも2kg以上であった。

官能評価では、香りの評価が14～18日目にかけて高まり(図2)、その後徐々に低下した。甘み・酸味・硬さを含めた総合評価でも同様な傾向となった。

-1°C 保存に加え、内側をコーティングして水分蒸発を抑える効果のある機能性段ボールを使用することで、果実重量・食味とも40日後まで保たれ、通常の段ボールよりさらに長期保存が可能と考えられた。

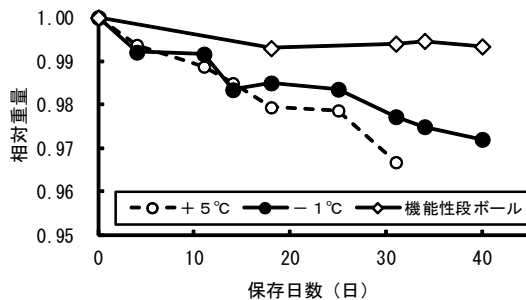


図1 低温保存時の相対重量

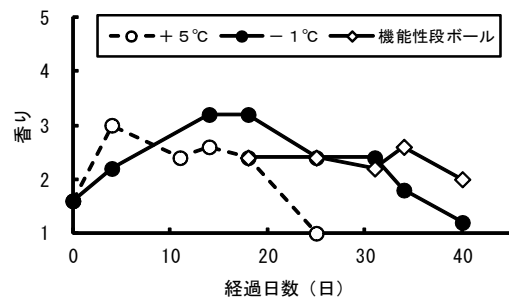


図2 低温保存時の官能評価

(2)冷蔵保存後常温保存時の品質変化

-1°C で20日間保存した後常温(25°C)で保存した場合、果実重量・果実硬度ともに2日後以降急激に低下した。

官能評価では、甘み・硬さは急激に低下し、香りは3日後までは保たれるものの、その後は低下した(図3)。

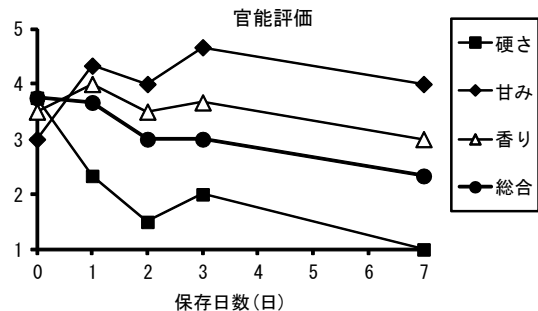


図3 冷蔵保存後常温保存時の品質変化

4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 平成25年度
- (2) 研究課題名 地域産業6次化推進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