

# 収穫用コンテナ内部を新聞紙で囲みナシ「涼豊」を詰め、 1°Cで保存することで90日貯蔵できる

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—その他—流通

## 2 担当者

國分計恵子

## 3 要旨

県オリジナル品種「涼豊」は大果で、シャリ感が強く、多汁で食味良好の果実である。収穫コンテナの内部を新聞紙で囲みナシを詰め低温保存することで、90日の貯蔵が可能である。

(1) 収穫用コンテナを使用した容易な手法での保存方法について調査した(表1)。

(2) 新聞紙でコンテナ内部を囲った方法(図1)では、収穫90日後、相対重量の減少は大きかったが、硬度を保ち食味も良好であった(図2、3、表2)。

表1 使用資材と処理方法

使用資材	処理方法
PE	0.025mm厚の袋をコンテナ内に設置し、新聞紙1枚を4つ折りにしたものを下敷き及びナシの段ごとの間に挟み、袋開口部を折り閉じた。
MA包材	〃
新聞紙	コンテナ内部を新聞紙2枚重ねで囲み、新聞紙1枚を4つ折りにしたもので下敷き及びナシの段ごとの間に挟み、袋開口部を折り閉じた。



図1 新聞紙の処理方法

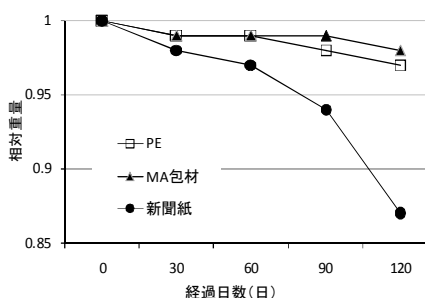


図2 相対重量の推移

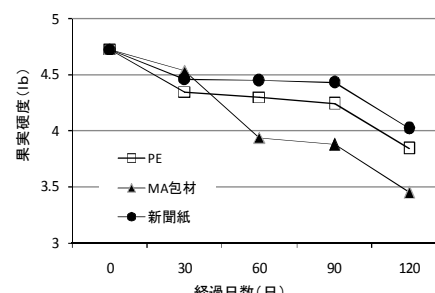


図3 果実硬度の推移

表2 収穫後の日数と食味等への影響

収穫後日数	区	地色	甘味	酸味	香り	果汁	シャリ感	腐敗等障害果数
0	PE	4.5	3	1	3	3	3	0/30
	MA	4.5	3	1	3	3	3	0/30
	新聞紙	4.5	3	1	3	3	3	0/30
30	PE	-	3	1	2	3	3	0/30
	MA	-	3	1	2	3	3	0/30
	新聞紙	-	3	1	3	3	3	0/30
60	PE	-	3	1	1	3	3	0/30
	MA	-	3	1	1	3	3	0/30
	新聞紙	-	3	1	3	3	3	0/30
90	PE	-	3	1	1発酵臭	3	3	0/30
	MA	-	3	1	1	3	2	0/30
	新聞紙	-	3	1	3	3	3	0/30
120	PE	5b	3	1	1発酵臭	3	3	13/30
	MA	5b	3	1	1	3	2	14/30
	新聞紙	6	3	1	3	3	3	8/30

\* 地色は日本ナシ地色用カラーチャート値

\* 甘味、香り、果汁、シャリ感は「良い3～普通2～少ない1」、酸味は「少ない3～普通2～多い1」とした

\* 収穫後日数は冷蔵貯蔵日数と同じ。冷蔵は収穫同日処理開始。

## 4 成果を得た課題名

(1) 研究期間 平成26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