

1-MCP と保水材の併用で 会津身不知柿の軟化を抑制できる

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

会津身不知柿は、脱渋後の軟化の抑制が、長期輸送、特に海外輸出に向けた課題となっている。その防止策として、エチレン作用阻害剤1-MCP(1-Methylcyclopropene:商品名スマートフレッシュ)とヘタ部への保水材の併用により会津身不知柿の軟化を抑制できる。

(1) ヘタ部への保水材処理により、重量の減少が緩やかとなる傾向が見られた(図1)。

(2) 1-MCP 処理と保水材を併用することで、軟化の発生を約 20 日間抑制することができる(図2)。

(3) 保水材の使用により、湿度が要因と思われるヘタ部周辺の果皮にシミが発生した(図3)。

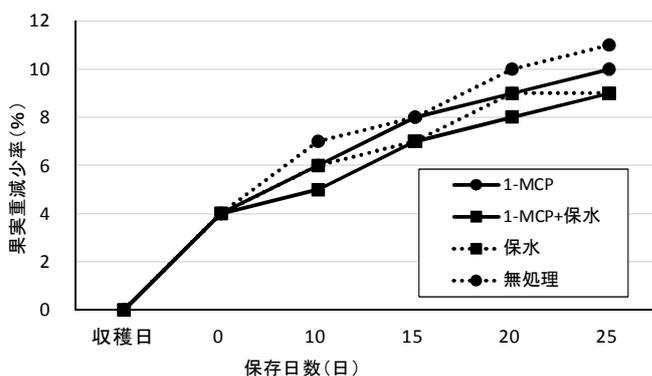


図1 果実重減少率の推移

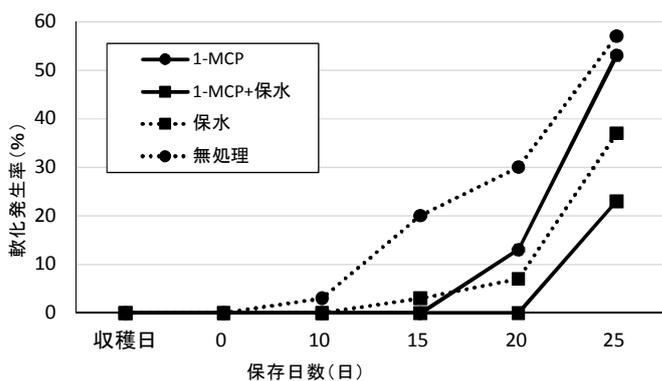


図2 軟化発生率の推移



図3 保水材使用によるヘタ周りのシミ(汚れ) 上: 保水材無 下: 保水材有

4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 平成 27 年度～平成 28 年度
- (2) 研究課題名 カキ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