

# 保冷によるコンニャクいもの長期保存

福島県農業試験場こんにゃく試験地  
平成13年度福島県農業試験場試験成績概要

## 1 部門名

特用作物—コンニャク—流通  
分類コード 06-02-33000000

## 2 担当者

齊藤研二

## 3 要旨

最近、コンニャクいものをこんにゃくに加工・販売し、地域おこしなどに取り組んでいるコンニャク生産地がみられる。このような生産地では、コンニャク栽培期間中の5～9月の間にもコンニャクいものを必要としている。そこで、 $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ の保冷条件下でコンニャクいもの長期間保存が可能かどうかを検討したところ以下のような結果が得られた。

- (1) 保冷中に萌芽は伸長しなかった。長期間保冷後、室温に放置するといずれの芋にも萌芽伸長が認められ、保冷中のいもは休眠状態にあることがわかった。
- (2) 保冷中にいも重の緩慢な減少が認められ、約4ヶ月間に6.6%減少した。
- (3) 保冷中、荒粉・精粉の歩留にほとんど差異は認められないが、保冷3ヶ月頃から、マンナン粒子 $300\mu\text{m}$ 以上の割合が高くなる傾向が認められ、品質的にやや変化することが認められた。

以上のことから、保冷( $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ )することによりコンニャクいもの長期保存が可能であった。また、保冷中、いもの水分が減少することや品質が多少変化することも認められた。

## 4 その他の資料等

なし