

# 予冷処理がトマトの品質に与える影響

福島県農業試験場野菜部

平成13年度福島県農業試験場試験成績概要

## 1 部門名

野菜—トマト—流通

分類コード 03-04-33000000

## 2 担当者

藤田祐子・加藤義明

## 3 要旨

- (1) 収穫後のトマトを10℃・24時間予冷した後常温に置く区(予冷区)、10℃で冷蔵する区(冷蔵区)、常温に置く区(常温区)を設け、日数の経過に伴う果実硬度、糖度、酸度、着色の変化を測定した。
- (2) 果実硬度  
収穫後の日数が経過するほど硬度は低下するが、予冷中は硬度の低下が抑えられる。予冷終了後も、予冷区は常温区と比較して硬度低下の推移が緩慢である。
- (3) 糖酸度変化  
収穫後、糖度の変化はみられなかったが、酸度は低下する傾向にあった。酸度の低下は、予冷中は抑えられるが、予冷終了後は常温区と同様に低下する。
- (4) 着色  
2日目(予冷が終了して24時間後)は、予冷区と常温区の間で赤色の着色に差が見られるが、以後予冷区は急速に着色が進み、3日目以降は常温区と予冷区の着色差はみられない。冷蔵区は常温条件下に置いた物と比べ着色の進みが緩慢で、特に赤色の着色が抑えられる。  
以上の結果から、予冷中は着色が進まず、酸度の低下が抑えられるものの、常温条件下に戻せば着色が急速に進み、酸度や硬度も低下することが明らかになった。

## 4 その他の資料等

なし