

サヤインゲンの鮮度保持技術の確立

福島県農業試験場 野菜部
平成16年度農業試験場成績概要書

1 部門名

野菜－サヤインゲン－流通
分類コード 03-11-33000000

2 担当者

雨宮潤子・岡崎徹哉

3 要旨

本県のサヤインゲン主要品種「いちず」は、莢長17cm程度で収穫し、鮮度保持段ボールを用いて出荷することで鮮度保持期間の延長が可能である。また、予冷後冷蔵保管(10℃)と鮮度保持資材を併用することで、カビの発生を抑制し、さらなる鮮度保持期間の延長が可能である。

- (1) 県内のサヤインゲン主要品種は「いちず」であり、予冷後翌日出荷が多く、出荷時に冷凍車が使用されているのは一部地域のみである。
- (2) 「いちず」は、莢長が短いほど商品性の低下が早く、特に莢長17cm未満では、予冷後冷蔵保管しても商品性の保持は2日が限度である。
- (3) 数種の鮮度保持資材を比較した結果、予冷後常温保管の場合には鮮度保持段ボール(箱内部に防湿加工されたもの)が有効である。また、予冷後冷蔵保管の場合には鮮度保持剤(炭酸ガス濃度制御剤)の封入が有効である。
- (4) カビの発生を抑制するには、予冷後10℃で冷蔵保管することが有効である。

4 その他の資料等

なし