

「紫ずきん」の出荷調製段階における品質保持方法

農業総合研究所

要 旨

「紫ずきん」を収穫後常温で6時間放置すると、スクロース含量は収穫直後の85%まで減少するので、収穫後に何らかの品質保持対策が必要である。収穫後に浸漬（水冷）すると、品温は5分で降下し、出荷調製段階におけるスクロース含量の低下を抑制できる。浸漬によるスクロース含量の低下抑制効果は、水道水（25℃）より冷水（10℃）で高い。なお、莢の濡れは水切り後、新聞紙上に広げ、風を当てることにより短時間で乾かすことができる。

成果の概要

- 1 「紫ずきん」を収穫後、室内に常温で放置し、主な甘み成分であるスクロース含量を経時的に調査したところ、収穫の6時間後には85%、12時間後には71%、24時間後には63%に減少した（図1）。「紫ずきん」の収穫時期は9月下旬以降とエダマメとしては遅いものの、出荷調製段階（収穫後6時間）における子実の糖含量低下抑制対策が必要である。
- 2 「紫ずきん」の脱莢後、浸漬（水冷）によって、品温を効率的に下げることができる（品温28.6℃、水温23.2℃の場合、5分後に24.6℃まで低下）。濡れた莢は、水切り後、日陰の風通しの良い場所で、新聞紙上に広げ（20～25kgを1坪程度）、扇風機を用いて莢に風を当てるとおよそ10分程度で乾かすことができる。
- 3 慣行（収穫後そのまま）に比べ、収穫後に浸漬（水冷）することでスクロース含量は多く保持された。出荷調製段階におけるスクロース含量の低下をより効果的に抑制するには水道水（25℃）よりも冷水（10℃）が有効である。
- 4 品温は浸漬操作で一時的に下がるが、2～3時間以内に慣行と同程度になることから、浸漬操作の効果をより発揮するには、莢に風を当てて乾かした後、早急に選別調製して鮮度保持袋で封入し、保冷庫に保管するのが望ましい。

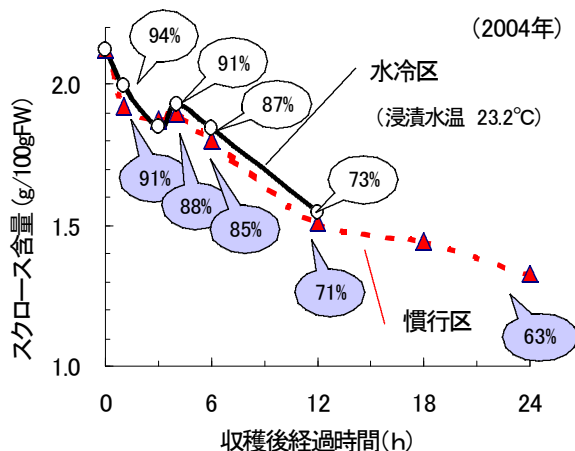


図1 常温放置した「紫ずきん」のスクロース含量の推移

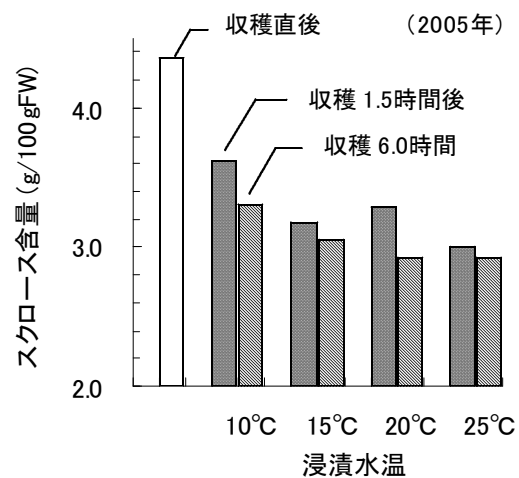


図2 浸漬水温とスクロース含量への影響

(問合せ先 : Tel. No. 0771-22-5010)