

カキ「秋王」の長期貯蔵技術

流通・加工部

1 背景、目的

サクサクした食感で高糖度のカキ「秋王」は、新たなブランド化を目指した生産振興が図られています。今後、生産量が増加する中で有利販売を維持するためには貯蔵による販売期間の延長が必要となります。

そこで、「秋王」の品質を保持したまま、年末年始の需要期まで販売できる貯蔵技術を開発しました。

2 成果の内容、特徴

1) 「秋王」を低酸素・高窒素のガス条件で空気を置換してラミネートフィルムで密封包装後、 -1°C で貯蔵すると、2か月後まで品質（商品性）を保持できます（図1）。

2) 現行の方法（大気、PE包装）では1ヶ月後までしか品質を保持できませんが（データ略）、開発した方法では2か月後まで果肉硬度およびサクサク感を維持することができます（図2）。

3) 開発した方法は水浸状果の発生を抑制し（図3）、外観や糖度等の品質を保持できます（データ略）。

3 主要なデータ・画像など

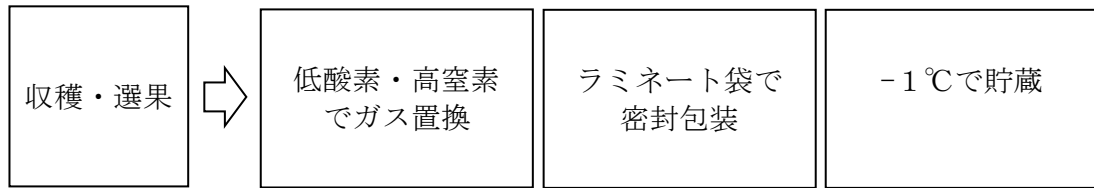


図1 「秋王」の貯蔵法

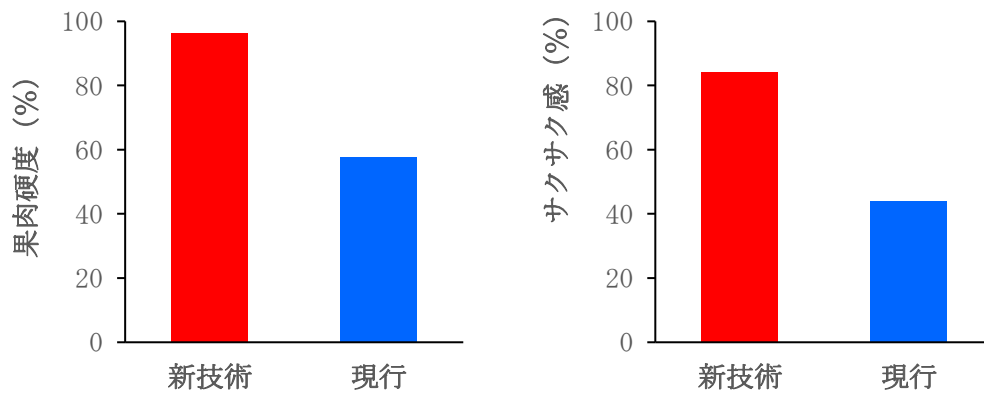


図2 2か月貯蔵後の果実品質（左：果肉硬度、右：サクサク感）

- 注) 1. 新技術は低酸素・高窒素で置換しラミネート袋、
現行は大気で厚さ 60 μ m のポリエチレン袋を用いて密封包装した。
2. -1 $^{\circ}$ Cに2か月貯蔵後、15 $^{\circ}$ Cで4日間保存した。
3. グラフは貯蔵開始時の値を100%とした場合の相対値で、高いほど良い。
4. サクサク感はクリスプネスインデックスを指標とした。



図3 貯蔵後の果実品質（水浸状果）

注) 貯蔵および保存条件は図2に準ずる。