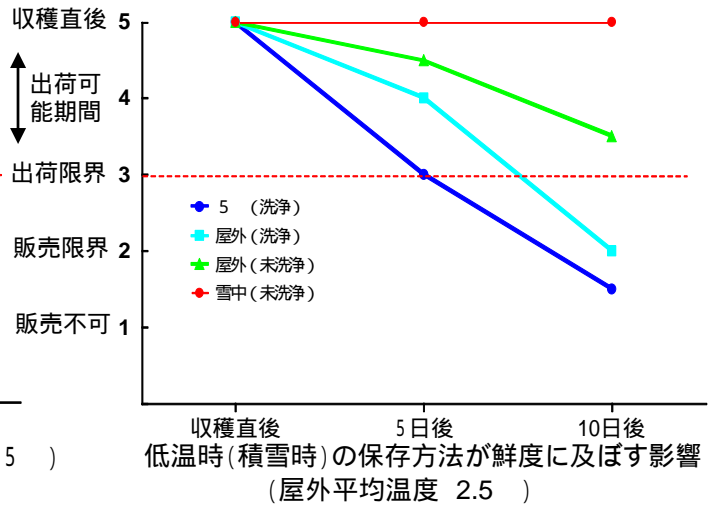
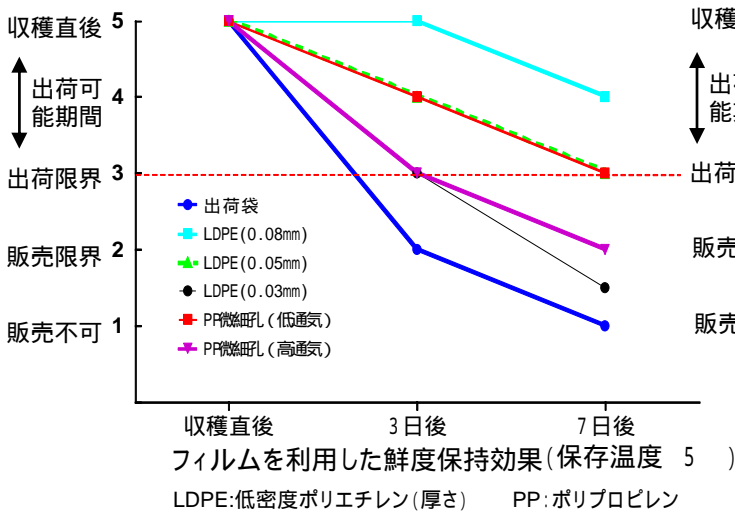


岩津ねぎの鮮度保持技術

【背景・目的・成果】 岩津ねぎは食味の良さで知られており、市場での需要も高いため、年々栽培面積が増加しているが、保存性が比較的 low、また、積雪による欠品の問題等の流通的な問題を有しています。岩津ねぎの生産を安定的に拡大するには、その特性に応じた出荷技術を構築する必要があるため、岩津ねぎの鮮度保持技術を検討しました。厚さ0.05mm以上のLDPE(低密度ポリエチレン)袋で密封することによって5 日 で1週間程度鮮度を維持できます。



岩津ねぎのMA貯蔵



MA貯蔵の効果

- 通常の出荷袋では鮮度低下が早く、収穫3日後には出荷ができなくなるが、0.05mm以上の厚さのLDPEで密封包装することで、5 日 で7日間出荷が可能となった。

雪中保存の効果

- 収穫後未洗浄で雪中に保存することにより10日間鮮度を低下させずに保存することが可能となった。

【技術の活用】 フィルム包装することにより、品質保持期間が長くなり、販路拡大が可能となります。積雪時に未洗浄で屋外で保存することにより欠品を出すことなく10日程度安定して出荷することができます。



雪中保存10日後