

早生タマネギの短期冷蔵貯蔵技術の開発

早生タマネギはサラダ用として好まれるが、出荷時期はおおむね5月末までと限られている。夏季の需要にも応えるため、短期の冷蔵貯蔵性について検討した結果、冷蔵期間が50日間までであれば出庫後2週間は商品性を確保できることが明らかになった。

内容

早生タマネギは、みずみずしく柔らかく辛みが少ないことからサラダ用として好まれるが、日持ち期間が短いため出荷時期が5月末までと限られていた。そこで、夏季の需要にも応えるため短期の冷蔵貯蔵を検討した。

2015年5月11日に収穫した「七宝早生7号」（七宝）のL玉を根部と葉鞘部10cmを残してコンテナに詰め、3℃冷蔵庫での貯蔵期間（30日、50日、70日間）の影響並びに冷蔵出庫後30℃での保管期間中の日持ちを調査した。

冷蔵出庫時点では、30日間冷蔵の場合では、腐敗等の発生はほとんどなく、50日間冷蔵でもわずかに鱗片腐敗が発生したものの健全率は99%以上と高かった。70日間冷蔵でも腐敗等が発生したが健全率は98%以上と高かった。

出庫後の保管調査では、30日冷蔵は15日間の保

表 50日間冷蔵貯蔵したタマネギの出庫後の保管期間が品質に及ぼす影響

出庫後 保管期間	健全率及び不良球発生率(%)*			
	健全率	肩落ち	細菌性病害	灰色腐敗病
5日	98.9	1.1	0.0	0.0
10日	98.9	0.0	0.0	0.0
15日	93.2	1.1	4.6	0.0

*発生球率は、出庫時の球数に対する割合

管では不良球の発生はわずかであった。50日間冷蔵では15日間の保管で細菌性病害が増えたが、健全率は90%以上となった（表）。70日間冷蔵では出庫後保管中に急激に不良球が発生し、15日後には健全率は約77%と大きく低下した（図）。

冷蔵貯蔵から出庫後保管中の可食部の水分率は約92%とほぼ一定であった。

以上から、50日間の冷蔵貯蔵をしても、出庫後2週間以内であれば商品性を確保できると考えられた。

今後の方針

冷蔵に適した収穫時期や冷蔵前の予備乾燥の効果を検討する。

矢崎 雅則（淡路 農業部）

（問い合わせ先 電話：0799-42-4880）

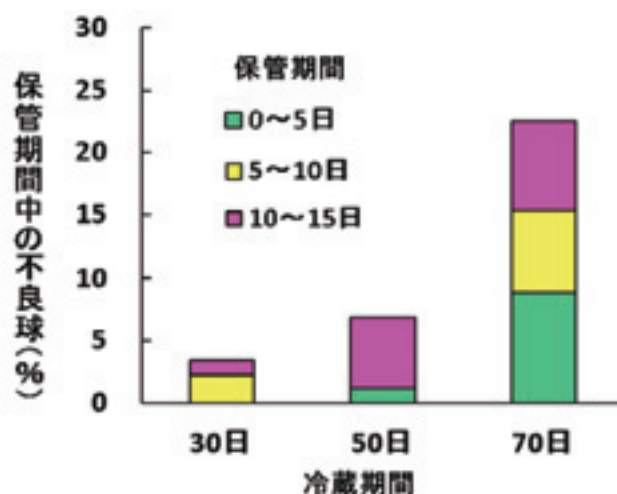


図 冷蔵期間が出庫後保管期間中の不良球発生に及ぼす影響