

## おいしいエダマメを食卓まで届ける鮮度保持技術

エダマメは青果物の中でも品質変化が早いことから、収穫から食卓までの鮮度保持がおいしさを決めるポイントとなる。エダマメの鮮度保持技術（保存温度、荷姿、包装資材）について検討した結果、収穫後の低温管理（5℃保存）及び鮮度保持フィルム包装が品質保持に効果的であることを明らかにした。

### 内容

篠山市産のエダマメ「丹波黒」（2014年10月24日収穫）を用い、保存温度（25℃と5℃）、荷姿（葉を取り除いた枝付（1.1kg束）と**莢豆**（300g））、包装資材（無包装と鮮度保持フィルム包装（住友ベークライト社製））が重量減少率、莢色（黄化度）、シヨ糖含量に及ぼす影響について調査した。

保存温度について、25℃下の保存では品質低下が大きく、保存1日後に甘み成分のシヨ糖含量が減少し（収穫直後の62%）、莢色の黄化が進んだ。一方、5℃下の低温保存では保存5日後まで品質が保持された（図A、写真）。

出荷時の荷姿について、25℃下の保存では、荷姿（枝付、莢豆）に関係なく、保存1日後に品質が低下した（図、写真）。

包装資材について、鮮度保持フィルム（袋内のガス濃度を低酸素、高二酸化炭素に保持）で包装

した場合、25℃下での重量減少が小さく、莢色の緑色やシヨ糖含量が高く保持された（図）。さらに、鮮度保持フィルム包装と5℃下の低温保存を組み合わせ合わせた場合、保存15日後まで品質が保持された（表）。

### 普及上の注意事項

エダマメの品質保持期間を延長するのに、収穫後の低温管理が最も重要である。冷蔵庫の導入が難しい場合、鮮度保持フィルム包装の他、品温が低い時間帯（早朝等）での収穫作業や、収穫後のエダマメを冷水中に浸漬して品温の上昇を抑制することも品質保持に有効である。

廣田 智子（北部 農業・加工流通部）  
問い合わせ先 電話：079-674-1230

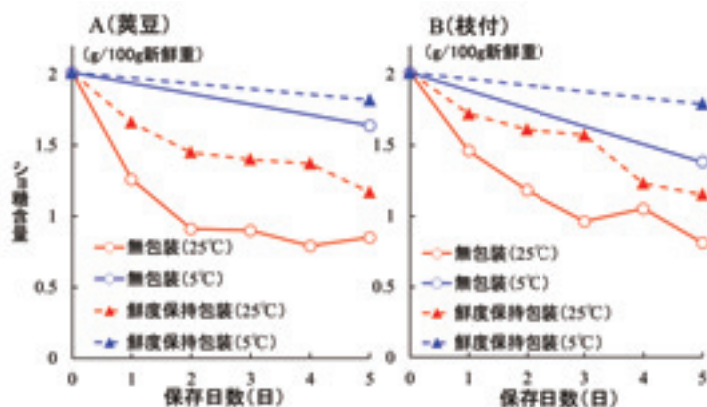


図 鮮度保持技術別のシヨ糖含量の変化  
温度管理：25℃、5℃  
荷姿：莢豆（300g）、枝付（1.1kg束）  
包装資材：無包装、鮮度保持フィルム包装

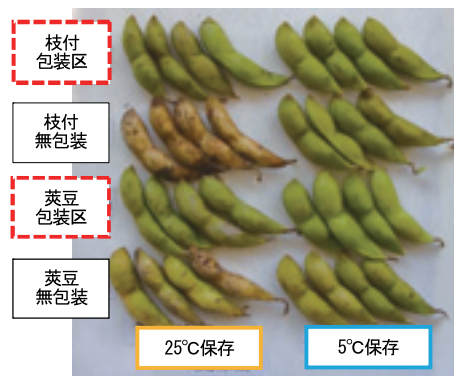


写真 保存5日後のエダマメの外観品質

表 鮮度保持技術別の品質保持期間

鮮度保持技術	試験区	出荷荷姿	
		枝付	莢豆
保存温度	25℃	1日	1日
	5℃	10日	10日
鮮度保持包装	25℃+包装	4-5日	4日
	5℃+包装	15日	15日