

冷蔵した春穫りブロッコリーの^{たな}店持ち性*

3月中旬に収穫したブロッコリーの店持ち性は1日程度と短いですが、2月下旬に収穫し、0℃で冷蔵することで、3月中旬でも2月出荷と同等の店持ち性を確保できる。

内容

淡路島ではブロッコリーを収穫後に冷蔵し、主に首都圏に出荷しているが、3月以降の出荷分は鮮度低下が早く、問題となっている。そこで、春期収穫ブロッコリーにおける収穫時期別の店持ち性を明らかにした。

2～3月に収穫されたブロッコリー（品種：「こんにちは」、JA あわじ島提供）を氷詰めにて北部農業技術センターに輸送後、人工気象器（20℃、湿度60%、12h日長）内に移し、ブロッコリーの外観及び重量の変化を調査し、店持ち性を評価した。冷蔵区は0℃で2週間冷蔵後、人工気象器内に移した。なお、外観評価は、花蕾の黄化や萎凋^{いちょう}の程度、茎の状態を勘案し、達観により5段階（5.0：収穫直後、4.0：出荷限界、3.0：小売限界、2.0：可食限界、1.0：食用不可）とした。

外観評価より、2月に収穫されたブロッコリーは2日程度の店持ち性があるのに比べ、3月

中旬に収穫したものは人工気象器に移した時点で3.0を下回るものがあり、店持ち性は当日内であった。これに対して、2月下旬に収穫し、2週間冷蔵したブロッコリーは、収穫時とほぼ同じように店持ち性が変化した（図1、2）。

重量は、どの収穫時期のものも2日後には約10%減少し、時期による差は見られなかった。

以上より、3月中旬に収穫したブロッコリーを流通させる代わりに、2月下旬に収穫して冷蔵したものをを用いることで、3月中旬でも2月出荷と同等の店持ち性を確保できる。

今後の方針

ブロッコリー出荷体系の確立・マニュアル化に向け、2月収穫ブロッコリーの冷蔵期間と店持ち性の関係を調査する。

※店持ち性…店頭での販売可能期間

木下 歩（北部 農業・加工流通部）

（問い合わせ先 電話：079 - 674 - 1230）

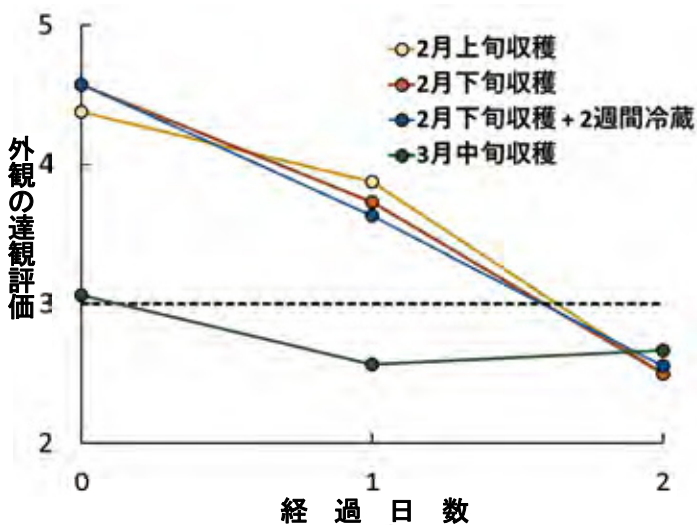


図1 収穫時期、冷蔵によるブロッコリーの店持ち性



図2 収穫時期、冷蔵によるブロッコリーの外観の違い