

たいしゅう カキ「太秋」の鮮度保持技術

カキ「太秋」の特有の食感を指標として、鮮度保持技術を検討したところ、保存温度が低くなるほど、鮮度保持期間が長く、0℃では50日程度、食感を保持していた。また、低密度ポリエチレンフィルム（PE）で密封することにより、2℃で0℃通常保存と同程度の鮮度保持効果が認められた。

内容

カキ「太秋」は他品種にはみられないサクサクとした食感が特徴である。しかし、収穫後、比較的早い段階で、独特の食感が失われることから、保存技術の確立が望まれている。そこで、食感を維持する鮮度保持技術を検討した。

カキカラーチャート（農林水産省果樹試験場監修）で果頂部の果皮色が3.2以上の「太秋」を試験に用いた（写真）。貯蔵温度は常温、0℃、2℃および5℃とし、0、2℃においては、0.06mm PEで密封した区も調査した。果実の食感は外観



写真「太秋」果実

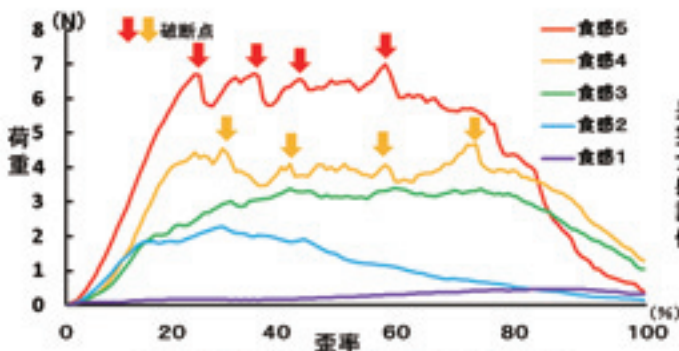


図1 「太秋」の破断応力による食感評価

基準 食感5(収穫直後):最大荷重5N以上、破断点あり 食感4(販売限界):最大荷重4~5N、破断点あり 食感3(特有の食感なし):最大荷重2.5~4N、破断点なし 食感2(軟化はじめ):最大荷重2.5~1N、破断点なし 食感1(軟化):最大荷重1N以下、破断点なし

からは推定できないため、破断応力測定（クリープメータ 直径5mm円柱形プランジャ、1mm/sec降下、RE3305：山電）において、食感の程度を5段階に分類した（図1）。食感4までが「太秋」特有の食感があるため、「販売限界」と評価した。

果実は常温において、最も鮮度低下が早く進み、収穫7日には販売限界となった（図2）。常温と5℃は差がみられなかったが、2℃以下では、低温ほど食感は保持され、0℃で50日程度の鮮度保持効果がみられた。PE密封区では2℃PE包装と0℃無包装が同程度の鮮度保持効果があった。

普及上の注意事項

5℃は鮮度保持効果がないため、2℃以下で保存を行う。また、冷蔵後における常温での鮮度保持期間は3日程度のため、冷蔵での販売が望ましい。

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

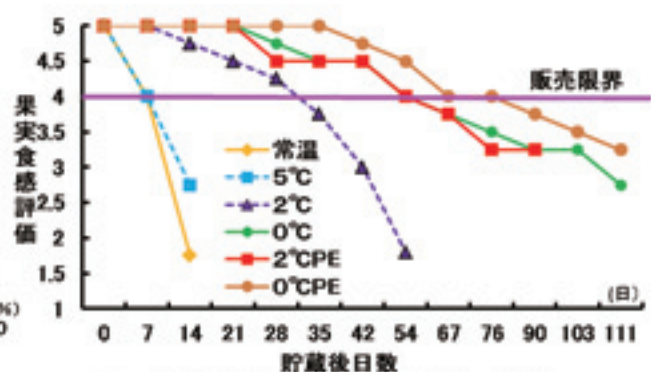


図2 鮮度保持期間中の果実食感の推移