

[野菜部門]

5. 黄ニラは5℃で予冷をすることで調整作業中の緑化を抑制できる

[要約]

収穫後の黄ニラを5℃で予冷すると、出荷調整作業中の葉の緑化を抑制できる。

[担当] 岡山県農林水産総合センター農業研究所 野菜・花研究室

[連絡先] 電話086-955-0277

[分類] 技術

[背景・ねらい]

黄ニラは葉が鮮やかな黄色が発色し、緑化していないことが高品質といえる。しかし、収穫後の出荷調整作業中に緑化することが問題である。そこで、収穫後の緑化抑制技術を検討する。

[成果の内容・特徴]

1. 黄ニラの緑化は温度に影響を受け、温度が低い方が緑化は遅くなり、5℃で維持管理すれば光が当たっても緑化は抑制される（図1）。
2. 収穫後調整作業をするまでに5℃で予冷して十分に葉温を低下しておけば、光が当たる25℃の室温環境であっても、緑化させないで調整作業ができる（図2）。

[成果の活用面・留意点]

1. 予冷時間は収穫束量によって葉温低下時間が異なることから十分低下するまで行う。
2. 予冷は黄ニラが曲がらないように立てて行う。
3. 予冷库から出す量は調整作業に必要な最小限にとどめる。

[具体的データ]

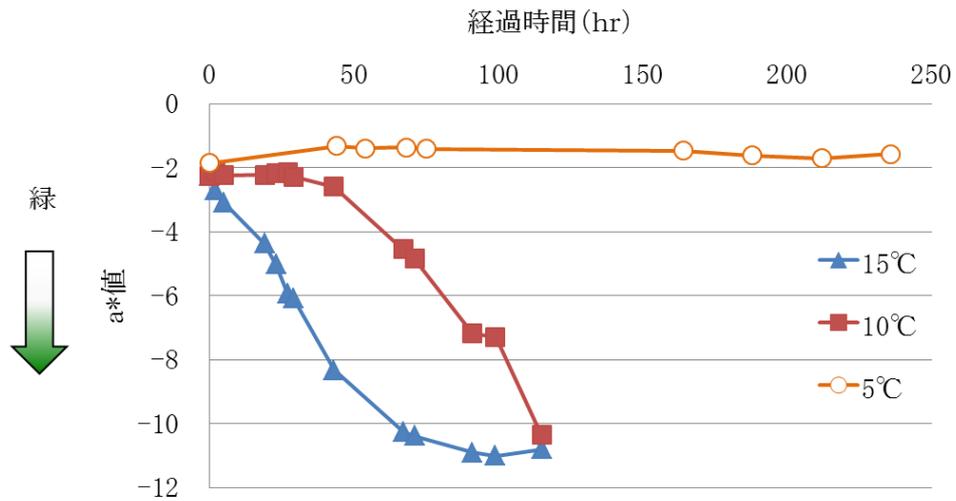


図1 収穫後の温度が緑化に及ぼす影響

注) 緑化検定条件: 照度; 3klx (蛍光灯)、湿度; 60% (グローブチャンパー内)
 葉色測定: 分光測色計 (CM-2600d、コニカミノルタセンシング社製)
 試験日: 2012年5月14日から24日

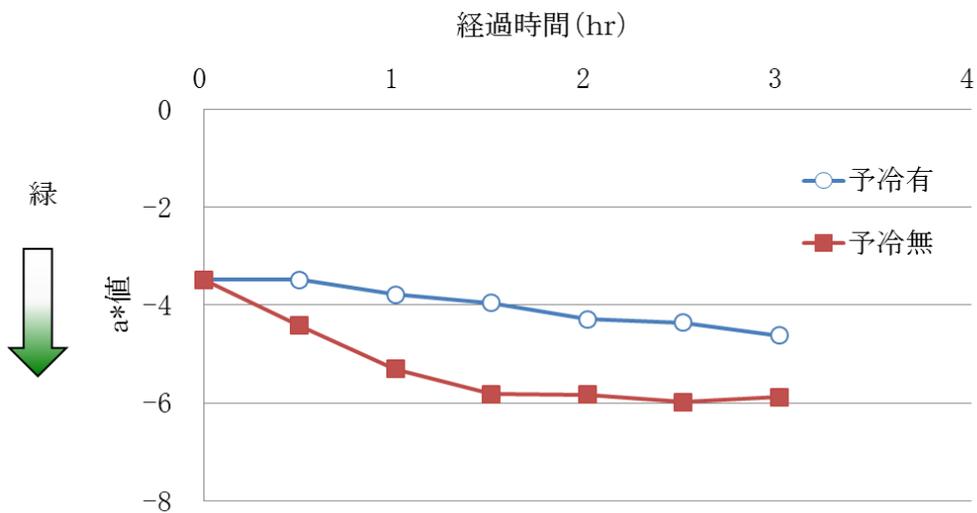


図2 調整前の予冷 (5°C) が緑化に及ぼす影響

注) 予冷方法: 収穫後直ちに気温5°C、湿度60%の暗黒冷蔵庫内で3時間予冷。
 緑化検定条件: 気温; 25°C、照度; 5klx (蛍光灯)、湿度60% (グローブチャンパー内)
 葉色測定: 分光測色計 (CM-2600d、コニカミノルタセンシング社製)
 試験日: 2012年12月13日

[その他]

研究課題名: 黄ニラの高品質・安定生産技術の確立

予算区分: 県単 (知的財産創出・活用事業)

研究期間: 2012年度

研究担当者: 岡修一