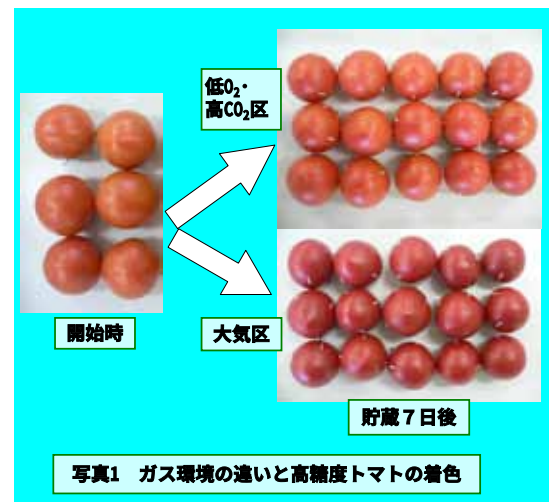
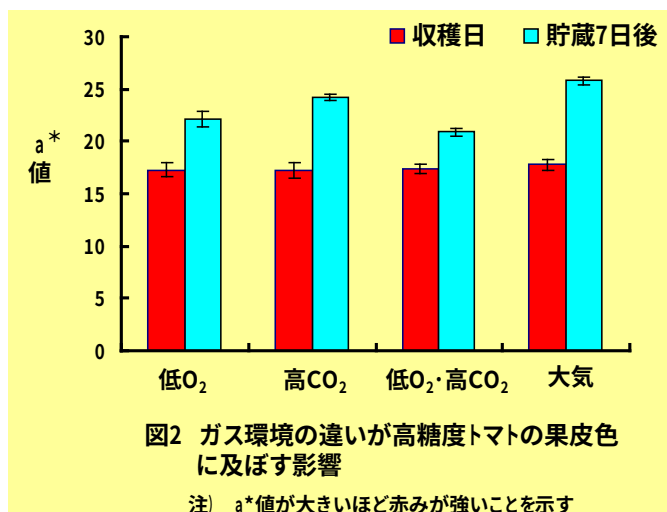
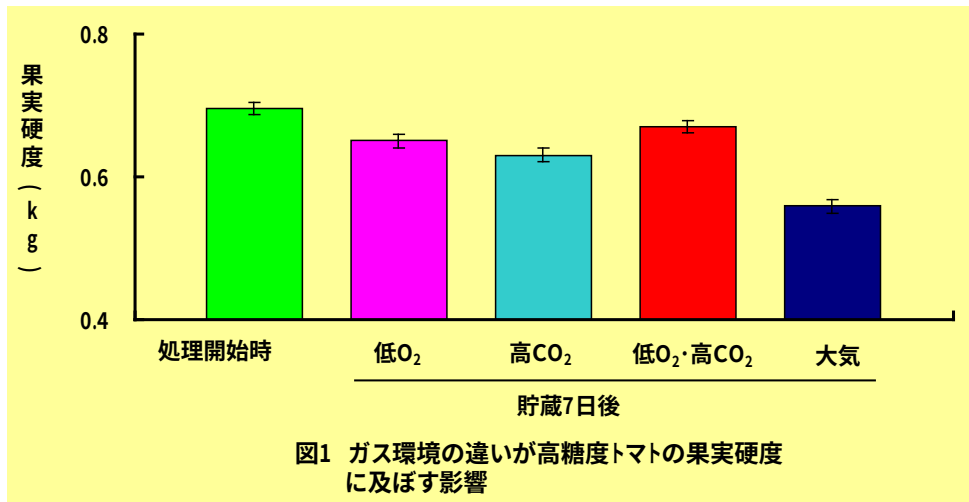




ガス環境の調節による高糖度トマトの軟化抑制



高糖度トマトは消費者の人気が高く、近年は生産量が増加しています。しかし、高温期の流通では、果実が軟化し易く問題となることがあります。軟化を遅らせるためには低温での保管が有効ですが、流通中には高温下に置かれることもあるため、酸素（O₂）と二酸化炭素（CO₂）のガス環境を調節することによって軟化や着色の進行が抑制できないかを検討しました。

そこで、収穫翌日に8分程度に着色した高糖度トマトを用いて、低O₂区（O₂濃度5%—CO₂濃度0%、以下同様に表記）、高CO₂区（20-15%）、低O₂・高CO₂区（5-15%）および大気区を設け、20℃で貯蔵しました。貯

蔵7日後には、低O₂区、高CO₂区および低O₂・高CO₂区のいずれも、大気区に比べて果実硬度が高く保持されるとともに（図1）、着色の進行も抑制されました（図2、写真1）。特に低O₂と高CO₂を組み合わせた条件下では、軟化および着色の進行が最も抑制されました。

このことから、高糖度トマトの軟化は、流通中の果実周辺のガス環境を低O₂・高CO₂に保つことによって抑制できると考えられました。今後は低O₂・高CO₂条件を保つための包装法について検討する予定です。（品質管理担当 宮崎清宏 088-863-4916）