

収穫後の近赤外光照射がミョウガの腐敗に及ぼす影響

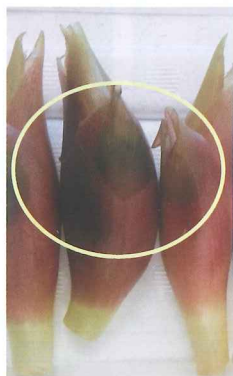
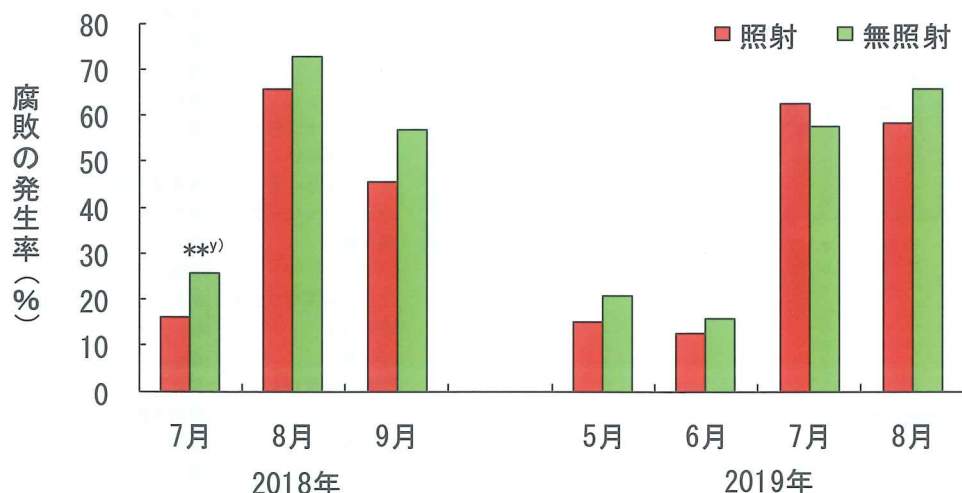


写真1 腐敗発生花蕾



写真2 ミョウガ用近赤外光照射装置



z) 軽微なものも含め、変色した花蕾や、切り口の変色が切断面から花蕾側へ進行した花蕾を腐敗の発生と見なし、発生割合で示した。
y) t検定により**は1%水準で有意差があることを、無印は有意差が無いことを示す。

図1 近赤外光照射の有無がミョウガ花蕾の腐敗^{z)}に及ぼす影響
(東京市場への輸送試験、照射6または7日後に調査)

近赤外光は人間の目には見えない光ですが、収穫後の農産物に一定量を照射すると、しおれや病害などを抑制して品質を保持することが報告されています。これまで、ナスやシシトウなどへの効果について報告しましたが、ここでは、出荷後のミョウガに発生する腐敗(写真1)への影響を紹介します。

産地の包装機に設置した装置(写真2)により、近赤外光を照射し、東京市場への輸送試験を2年にわたり実施しました。販売日に当たる照射3日後では、照射の有無に関わらず腐敗の発生が少な

く、効果を評価出来ませんでした(データ略)。そこで、当センターへ返送して15℃で3~4日間貯蔵した後に調査を行うと、近赤外光の照射によって腐敗の発生は少なくなる傾向があり、7回の試験において、腐敗の発生率が約6%低下しました(図1)。

現在、ナスの出荷場の一部やユズの生産法人などで、本技術が利用されています。

(品質管理担当 野村朋江

088-863-4916)