



# 鮮度保持包装によるブロッコリー側枝の活用



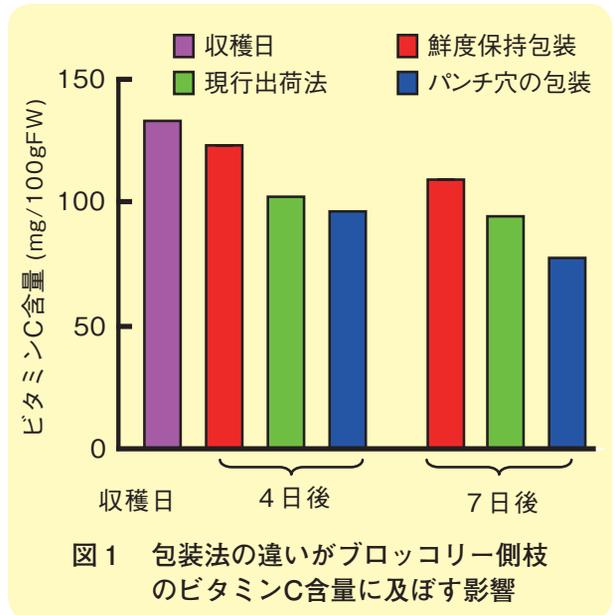
写真1 頂花蕾の現行出荷法  
(氷+吸水シート)



写真2 鮮度保持包装



写真3 収穫8日後のブロッコリー側枝



ブロッコリーの側枝は、頂花蕾のようにみせて出荷するために、束にする荷造り作業を行っていましたが、手間がかかるため、現在はほとんど出荷されずには場で廃棄されています。また、ブロッコリーは鮮度が低下しやすいので、大都市から遠い高知県では、花蕾の上に吸水シートを載せ、その上にバラ氷を入れるというひと手間をかけて出荷しているのが現状です(写真1)。一方、ニラなどの鮮度保持に有効な方法として、ポリエチレン大袋に細孔を開け、袋内を低酸素・高二酸化炭素状態にする包装法があります。

ここでは、側枝の荷造り労力の軽減と鮮

度保持を目的として、大袋に側枝をバラのまま3kg入れて、開口部を密封し、氷を使用しない出荷法を検討しました(写真2)。5月に市場に輸送し、到着後は開封せずに10℃で貯蔵したところ、鮮度保持包装では現行法に比べて緑色が保持され(写真3)、ビタミンCの減少も抑制されて(図1)高い鮮度保持効果が認められました。

今までほとんど利用されていなかったブロッコリーの側枝ですが、今後はスーパーでのバラ詰め販売や業務用としての利用が期待されます。

(品質管理担当 宮崎清宏 088-863-4916)