

■ニラをいきいきと新鮮に保つために - パーシャルシール包装 -

青果物をそのまま大気中に放置すると葉の黄化や腐敗など鮮度が低下しやすいのに対して、低酸素状態や高二酸化炭素状態に置くと作物によっては鮮度が長く保たれることがわかっています。ここでは、ニラの鮮度に及ぼす O_2 濃度および CO_2 濃度の影響を明らかにするために、ガス組成（ O_2 濃度- CO_2 濃度）の違いにより低 O_2 単独区（2-0%）、高 CO_2 単独区（20-10%）、低 O_2 ・高 CO_2 併用区（5-10%）および空気区（20-0%）を設け、20℃で4日間‘スーパーグリーンベルト’を貯蔵して試験を行いました。

その結果、対照の空気区に比べて今回試したすべての試験区で呼吸量が抑えられ、黄化葉および腐敗葉の発生が著しく少なくなりました。なかでも低 O_2 ・高 CO_2 併用区では抑制効果が最も高く、葉中の糖およびクロロフィル含量も高く保たれました。

以上から、ニラの鮮度保持には低 O_2 条件または高 CO_2 条件が有効であり、低 O_2 と高 CO_2 を組み合わせた条件では、さらに効果が高まることが明らかとな

りました。従って、袋内の O_2 濃度が5%、 CO_2 濃度が11%となるニラのパーシャルシール包装（当センターが開発し、平成13年に特許取得）では高い鮮度保持効果が実現できるものと考えられました。

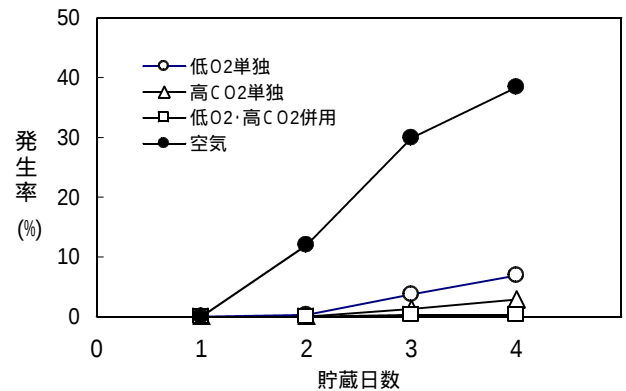


図1 ガス組成の違いとニラの黄化葉の発生

[品質管理科 鈴木 芳孝]