

オクラの MA 包装による呼吸量の変動要因

宮崎清宏・政岡由紀・野村朋江

Factors affecting respiration of Okra pod in Modified Atmosphere Packaging

Kiyohiro Miyazaki, Yuki Masaoka and Tomoe Nomura

要 約

オクラをMA (Modified Atmosphere) 包装の一つである本県独自のスーパー・パーシャルシール (以下, SPS) 包装して流通させた場合に, 袋内ガス濃度の袋間差が大きいことが確認された. MA包装での袋内ガス濃度は包装した青果物の呼吸量に依存することから, オクラの呼吸量に及ぼす変動要因を検討し, 以下の結果を得た.

1. 内容量の袋間差が大きかったが, 呼吸量は内容量に比例しなかった. また, 収穫時の果実の大きさ (果実重が大きいほど成熟が進んでいる), 貯蔵温度, 収穫後の経過時間, 袋内ガス環境が呼吸量に影響した.
2. 本県で栽培される主要品種の呼吸量はほぼ同じであった.
3. 貯蔵中の振動による刺激およびビニルハウス栽培と露地栽培との作型の違いが呼吸量に及ぼす影響は, 今回の試験では確認できなかった.

キーワード: オクラ, MA 包装, 呼吸量