

アスパラガスの鮮度保持に及ぼす収穫後管理の影響

政岡由紀・宮崎清宏・松本久美

Effect of Post-harvest Management on Asparagus Freshness

Yuki MASAOKA, Kiyohiro MIYAZAKI and Kumi MATSUMOTO

要 約

鮮度低下の速いアスパラガスについて、呼吸活性と収穫後の品質保持に関与すると考えられる温湿度管理、吸水処理、ガス環境の影響を検討し、以下の結果を得た。

- 1．若茎の呼吸量は収穫日が最も多く、翌日には減少して以降は安定した。低温で貯蔵すると、呼吸量は収穫日から低下した。また、立茎後の夏芽と比べて休眠後に萌芽する春芽の呼吸量が多かった。
- 2．若茎の萎凋および軟化は貯蔵中の湿度が低いほど発生したが、100%RHでは著しく抑制された。
- 3．収穫後に若茎を吸水処理することで貯蔵後の減量および萎凋が抑制された。しかし、室温下(平均28℃)や長時間の吸水は逆に品質を低下させるため、低温下で4時間以内の処理が適当であった。
- 4．貯蔵中のガス環境は、10%CO₂条件下ではO₂濃度が低いほど若茎の減量および腐敗が抑制され、ビタミンCが保持されたが、O₂濃度が1%以下になると異臭が発生した。
- 5．10%以上のCO₂濃度でピットティングが発生し、濃度が高いほど多発した。また、20℃以上の高温での貯蔵により発生が助長された。

キーワード：アスパラガス，鮮度保持，呼吸，吸水処理，CA処理，ピットティング