

ブロッコリーの鮮度保持に関する研究

1. 包装形態等が品質におよぼす影響

中道謹一

収穫後のブロッコリーの鮮度保持に包装材,ガス吸収剤及び予冷処理した場合の効果について検討した。結果は次のとおりであった。

1. 包装材の材質によってブロッコリーの鮮度低下様相が異なり,ガス透過性の低いフィルムでオフフレーバーが,ガス透過性の高いフィルムでは花蕾の変色が生じた。
2. ブロッコリーのオフフレーバーは高炭酸ガス低酸素濃度のガス環境下で発生し,無気呼吸によって生じるものと考えられた。
3. 適量の炭酸ガス吸収剤をブロッコリーと共に LDPE で包装した場合,オフフレーバーは認められず,25°C下で3日以上品質が保持された。
4. 予冷処理,特に空気冷却した場合は成分の変化を抑え,鮮度保持期間が延長した。