

ブロッコリーの鮮度保持に関する研究(第2報)

品種,熟度,収穫部位等と内容成分及び貯蔵性との関係

中道謹一・山内正幸・長岡勝己*

収穫ステージ,熟度,部位及び品種の異なるブロッコリーについてそれらの呼吸生理,化学成分含量及び貯蔵性について検討した。

1. ブロッコリーの貯蔵性に対しては収穫ステージ,熟度,収穫部位及び品種の相違が関与し,その中で品種の影響が最も強かった。
2. 収穫ステージ,熟度の進行に伴い体内の糖含量は減少し,また呼吸生理が高くその結果,貯蔵性は低下した。
3. 側花蕾は頂花蕾に比べ還元型アスコルビン酸,クロロフィルが多く含まれていたが,貯蔵性は低かった。
4. 品種間でみられた貯蔵性の相違はガス耐性が異なることが原因と推定した。貯蔵性の高い品種は低い品種に比べ還元糖/全糖比が低かった。
5. 貯蔵中の鮮度変化は還元型アスコルビン酸,全糖及び遊離アミノ酸含量の消長と高い相関が認められた。