

カキ‘太秋’のサクサク感は常温で 25日間保持できます

カキ‘太秋’は消費者ニーズの高い品種であり、今までのカキにはないサクサクとした食感が人気の秘訣です。しかし、この食感は熟度や収穫後日数により変化し、消費者が購入後1週間程しか保つことができません。そこで、‘太秋’のサクサクとした食感を長期間維持する方法を開発しました。

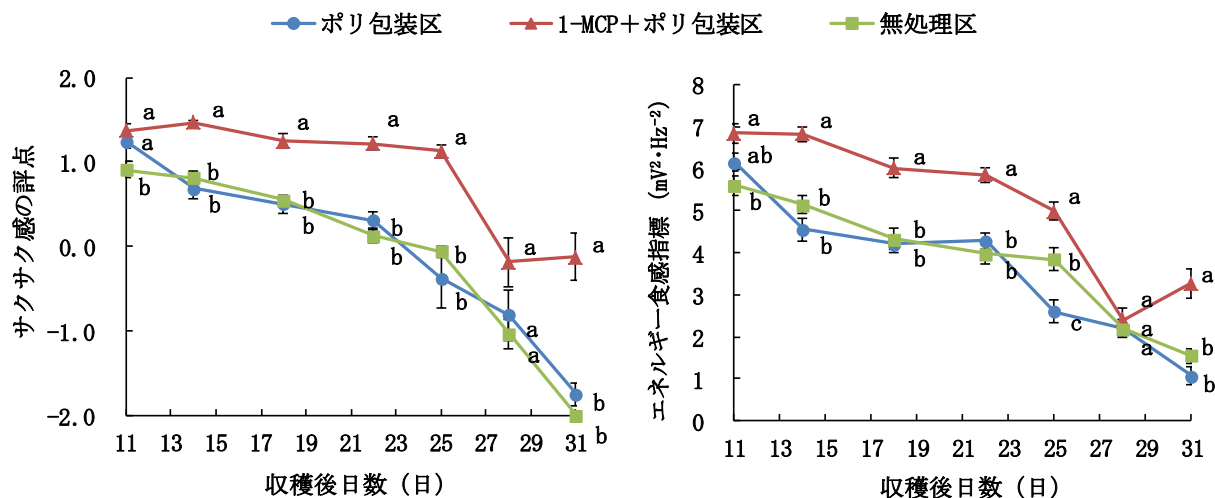


‘太秋’の果実



食感測定装置

(Acoustic Measurement of Crispness, AMC法)



官能評価
(n=8, 収穫後18日はn=5)

AMC法: 周波数帯域8,920~12,800Hz
(n=40, 収穫後18日はn=25)

1-MCP処理, ポリエチレン包装が‘太秋’のサクサク感に及ぼす影響

縦線は標準誤差を示す

同一収穫後日数における異符号間はTukeyの多重検定により、5%水準で有意差あり

(研究成果)

- ・ カラーチャート値3.5の果実を1-メチルシクロプロペンで処理し、0.06mm厚のポリエチレン袋で包装すると、室温で無包装より約16日、ポリエチレン包装のみより約10~14日長い収穫約25日後まで食感を保持できます。
- ・ サクサクとした食感は、収穫時の果皮色が淡いほど長く、「富有」用カラーチャート値3.5で収穫後約9日、同4.0で約7日、同4.5で約4~5日と熟度により異なります。