

## サツマイモ「兼六」の甘さと食感を 短期間で引き出す貯蔵技術

### 1 背景・目的

兼六は甘くねっとりとした食感を特徴とする品種である。近年、加工向け需要の増加により加工業者からは早期の出荷が求められている。兼六の特徴を引き出すためには収穫後1か月程度の貯蔵期間を必要とする。特に、早期出荷に対応するための早掘り栽培のイモは甘みや粘質の食感が弱いため、収穫後短期間で兼六の特徴が得られる貯蔵技術を検討する。

### 2 技術のポイント

(1) 兼六を11℃で10日間以上貯蔵することで、デンプンの糖化により甘味度<sup>\*</sup>が増加し(表)、食感も粉質から粘質に変化する(データ略)。

<sup>\*</sup> 甘味度:食品に含まれる各糖の甘さをショ糖の甘さを1とした相対的な係数とし、各糖の濃度に係数を乗じた総和を甘さの指標とする。

(2) 貯蔵温度の異なるイモを加熱調理して官能評価したところ、11℃貯蔵区では10日以上で室温貯蔵したイモに比べて甘みが強く、食感が粘質(ねっとり)の評価である(表)。

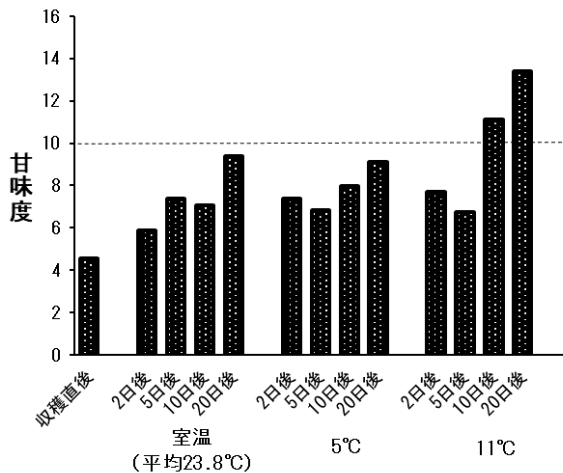


表 貯蔵条件の異なる加熱調理したイモの官能評価

試験区	貯蔵日数	官能評価	
		甘み	食感
5℃貯蔵	2日後	3.2	4.2
	5日後	2.8	2.9
	10日後	2.6	2.8
	20日後	2.7	3.6
11℃貯蔵	2日後	3.0	2.8
	5日後	3.3	2.8
	10日後	3.9	4.3
	20日後	4.1	4.7

図 加熱調理したイモの甘味度の推移

<sup>\*</sup> 点線は粘質系品種の出荷基準甘味度10を示す。

<sup>\*</sup> 低温障害による腐敗防止のため、5℃貯蔵区はキュアリング処理(34℃,湿度99%,72時間)を行った。

室温貯蔵の兼六を基準3として5段階で評価。

甘みは“弱い”を1,“強い”を5、食感は“粉質”を1,“粘質”を5とした。

<sup>\*</sup> 3.0より大きい値を網掛け。

<sup>\*</sup> 貯蔵装置 (PR-2J、エスベック株式会社製)

### 3 成果の活用と残された問題点

(1) 兼六の特徴を生かした早期の出荷が可能となる。

(2) 腐敗せず兼六の食味を引き出す貯蔵温度の許容範囲を、明らかにする必要がある。

問合先: 流通加工グループ TEL 076-257-6911  
担当者: 大西知子・林美央