

冷蔵期間が剥きグリの品質に与える影響

1 背景・目的

県内の菓子業者から剥きグリの需要が高まっている。現在、剥きグリに加工するまでの間、生グリを冷蔵保存(0℃)しているが、品質低下(実割れ、白色果)が懸念されている。このため、冷蔵期間がグリの品質に及ぼす影響を調査し、剥きグリ用途の冷蔵期限を明らかにする。

2 技術のポイント

- (1) 最適な保存期間は品種と用途によって異なる。グリ全体を利用する場合は実割れ(図1)を考慮し、「筑波」は0℃貯蔵で14日目まで、「石鎚」は0℃貯蔵で7日目までに剥きグリの加工を終える(図3)。
- (2) グリを割って利用する場合は白色果(図2)の増加を考慮し、「筑波」は0℃貯蔵で14日目まで、「石鎚」は0℃貯蔵で21日目までに剥きグリに加工を終える(図4)。



図1 実割れ(ひび割れ)果



図2 白色果(右)

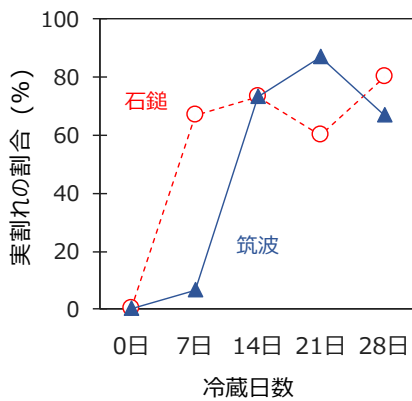


図3 冷蔵日数と実割れの関係

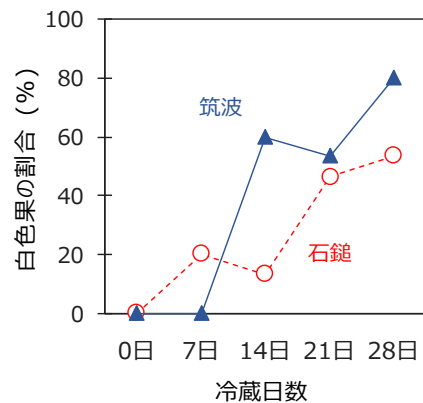


図4 冷蔵日数と白色果の関係

3 成果の活用と残された問題点

- (1) 剥きグリに加工するまでの冷蔵期限の目安として適用できる。
- (2) 本試験は、グリを厚さ0.03mmのポリエチレン性袋に入れ袋口を折り返してたたむ方法(ハンカチ包装)で冷蔵後、剥皮して湯煮(98℃)を15分を行い調査した結果である。

問合せ：能登特産物栽培グループ TEL 0768-67-2104
 担当者：西山 駿、岡田憲一郎