

アスコルビン酸によるミョウガタケの品質保持技術

農業センター

1 取り上げた理由

ミョウガタケは例年7月上旬に貯蔵のための収穫が行われ、8月上旬まで予冷庫に貯蔵される。ミョウガタケは貯蔵中に、はかま部分の鮮紅色が退色あるいは褐変したり、軟化が生じ、商品性の低下が問題であった。

そこで、はかまの鮮紅色を保持するため、貯蔵前後の浸漬処理について検討したところ、現地で導入可能な成果が得られたので、参考資料とする。

2 参考資料

- 1) 収穫したミョウガタケを水洗後、1%アスコルビン酸溶液で12時間浸漬処理することによって、はかまの鮮紅色が濃くなり、無処理よりも市場出荷が1週間延長できる。
- 2) 既に2週間貯蔵したミョウガタケを予冷庫から取り出し、3%アスコルビン酸溶液で8時間浸漬処理後、再び予冷庫に貯蔵すると、市場出荷が2週間延長できる。

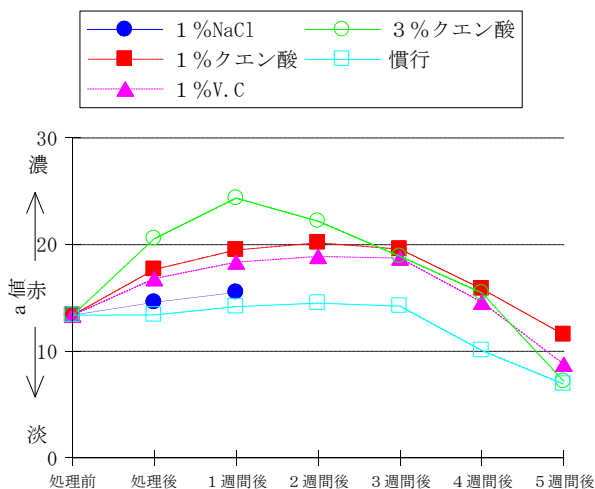


図1 貯蔵前処理によるはかま鮮紅色の変化

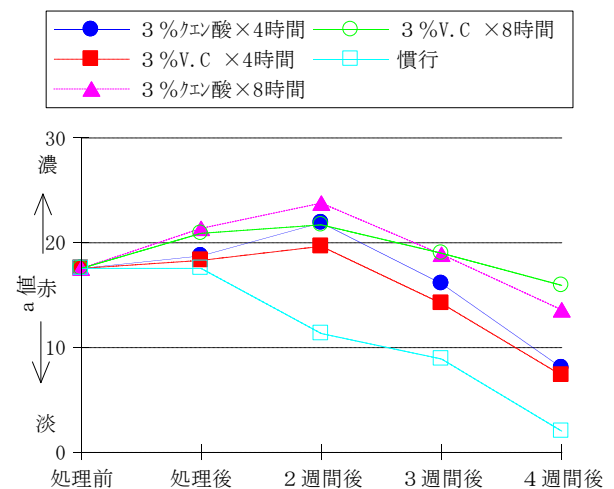


図2 貯蔵後処理によるはかま鮮紅色の変化

3 利活用の留意点

- 1) 浸漬処理したミョウガタケは予冷庫に入庫する前に、必ず水切り・風乾を行う。

(問い合わせ先：農業センター営農機械部 電話022-383-8129
 産業技術総合センター 食品バイオ技術部 電話022-377-8700(代))

4 背景となった主要な試験研究

- 1) 研究課題名及び研究期間 夏出し特産的野菜の品質保持技術の確立：平9～12年度
- 2) 参考データ

試験1 貯蔵前処理条件の検討

- 1) 供試材料 ミヨウガタケ（宮城県名取市産）
- 2) 試験方法
 - (1) 前処理条件

浸漬溶液	① 1%塩化ナトリウム溶液	② 1%クエン酸溶液
	③ 3%クエン酸溶液	④ 1%アスコルビン酸溶液
浸漬時間	12時間	
浸漬水温	15℃	
 - (2) 貯蔵設定温度 2℃
 - (3) 貯蔵設定湿度 90% RH

試験2 浸漬処理時期の検討

- 1) 供試材料 ミヨウガタケ（収穫後2週間経過）
- 2) 試験方法
 - (1) 処理条件

浸漬溶液	① 3%クエン酸溶液	② 3%アスコルビン酸溶液
浸漬時間	① 4時間	② 8時間
浸漬水温	15℃	
 - (2) 貯蔵設定温湿度 試験1と同様

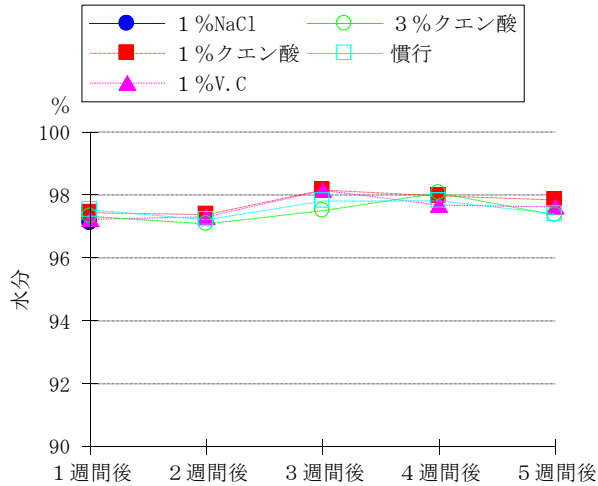


図3 ミヨウガタケの水分変化

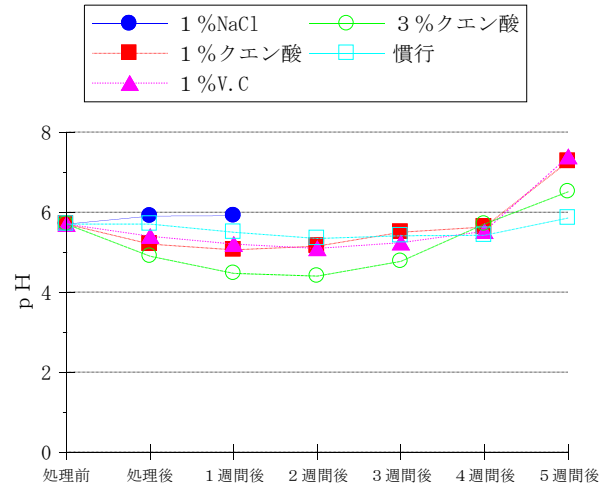


図4 貯蔵前処理によるミヨウガタケ pH 変化

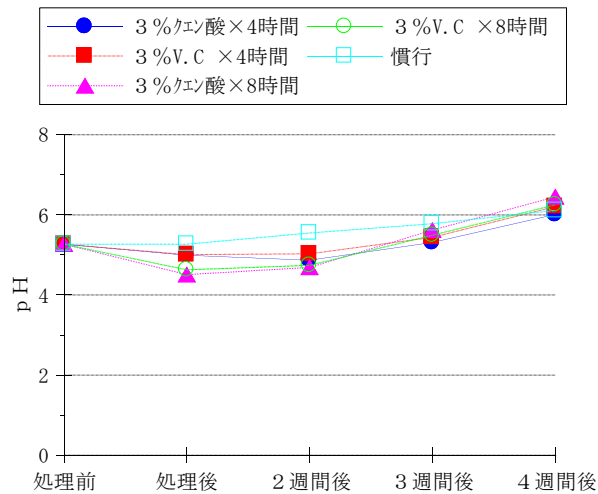


図5 貯蔵後処理によるミヨウガタケ pH 変化

- 3) 発表論文等