

予冷と密封によるニラの鮮度保持

農業研究部

1. 研究の背景

高温期に出荷するニラは、市場出荷後に黄化、腐敗の発生がみられ、鮮度が低下することが問題となっている。このため、高温期に出荷するニラの鮮度保持技術の確立が求められている。

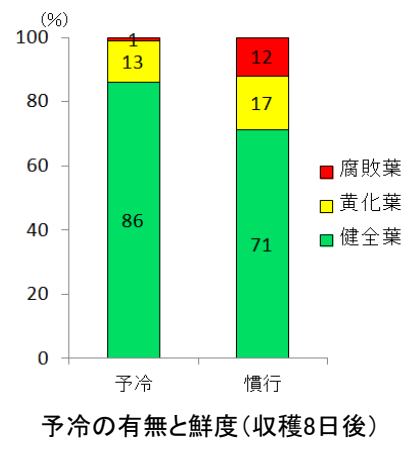
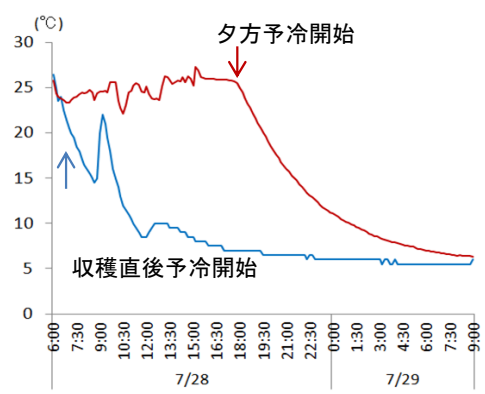
2. 研究成果の内容・普及のポイント

収穫直後の予冷によりニラの温度を低下させる。

収穫直後に予冷開始すると、慣行の夕方予冷開始に比べニラの温度が低く保たれ、腐敗葉率が低下し健全葉率が高まる。

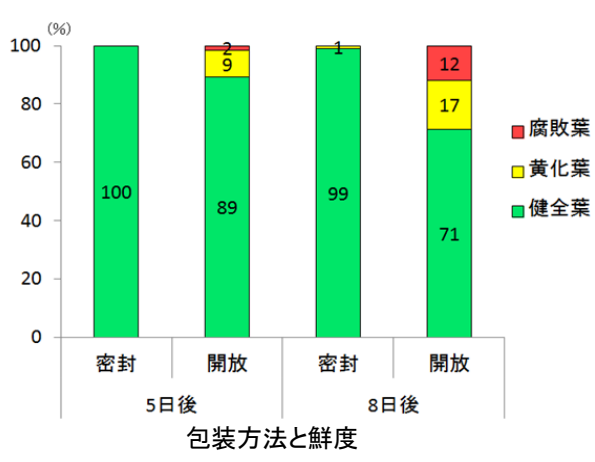


予冷の様子



小袋包装を密封する。

小袋包装の上部を密封することにより、腐敗葉、黄化葉の発生が低く抑えられ健全葉率が高まる。



3. 期待される効果

- ・高温期の市場出荷後の鮮度低下が防止できる
- ・市場評価の向上による単価アップ

4. 担当機関連絡先

農業研究部 ネギ・イモ類チーム
 TEL: 0974-28-2080
 住所: 豊後大野市三重町赤嶺2328-8