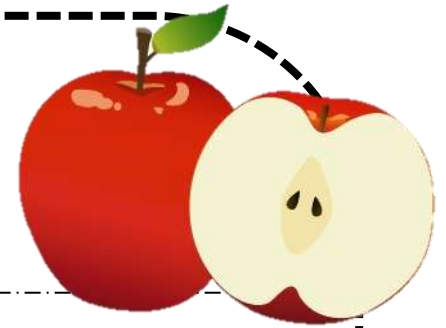


きょうの
食品まめ知識

保存の大敵？ エチレンガスについて



果物や野菜等の青果物は、収穫後も呼吸をしていることはご存じの通りですが、保存にやっかいな「エチレン（ガス）」を出していることはご存じでしょうか？

このエチレンは、成熟を促す植物ホルモンであり、キウイやバナナの追熟に使われる等役立つ物質である一方で、劣化を早めるという困った面もあります。

エチレンの産出量や影響度は青果物によって異なりますが、特にリンゴはエチレン産出量が非常に高く、エチレンの影響を受けやすいブロッコリーやきゅうり等と一緒に保存するとこれらの腐敗を早めてしまいます。

リンゴ等エチレンを多く産出する青果物を冷蔵庫で保存するときは、ビニール袋等に入れて保存し、エチレンが漏れないようにする方がよいでしょう。

【参考】

エチレン産出量の多い青果物：リンゴ、桃、梨 など

エチレンの影響を受けやすい青果物：バナナ、キウイ、レタス、トマト など

京都府農林水産部食の安心・安全推進課

TEL：075-414-5654 URL：<http://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/index.html>