

(令和2年3月試験研究業務月報)

試験研究課題名：洗浄機とファインバブル発生機等を活用したエビイモ貯蔵技術の開発

研 究

エビイモ保存試験を実施

エビイモ調製作業の省力化について、令和元年12月業務月報では、イモの機械洗浄方法について報告しましたが、今回、そのイモの保存性を確認しました。

11月19日に洗浄したイモを8℃の保冷庫で保存し、129日後(3月26日)に、イモの腐りの程度を調べ、イモに付着している糸状菌(カビ)の数を計数しました。

その結果、腐敗したイモの割合は従来の布で磨く方法と大差なく、糸状菌の数にも差はありませんでした。

来年度は、洗浄時の消毒について検討し、より保存性を高める試験を実施します。



保存後のエビイモの様子(左：従来の方法(布で磨く)、右：水洗い)
水洗いでは細かい土の粒子まで落ちるため、縞模様がより鮮明。