

(令和2年12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

長期貯蔵したエビイモの品質調査を実施

当センターでは、エビイモの春先までの出荷期間延長を目指して長期貯蔵試験を実施しており、貯蔵期間が品質や食味に及ぼす影響を調べています。

11月中旬に収穫、貯蔵しておいたエビイモを用い、貯蔵前の調整方法の違いが食感に及ぼす影響を官能調査、クリープメーター[※]による物性調査で評価しました。

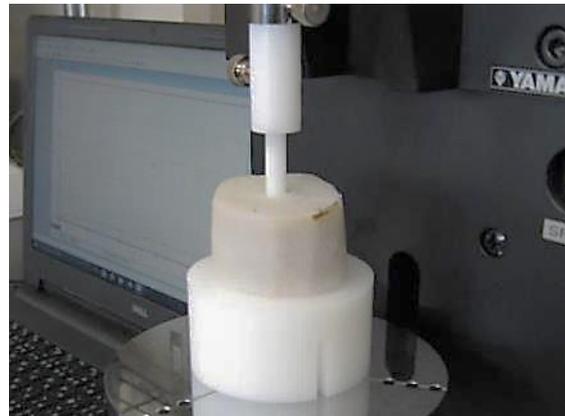
その結果、貯蔵50日後のエビイモでは、官能調査ではどの調整方法でもねっとりとしたエビイモ独特の食感は保持できていました。また、物性調査でも調整方法による大きな差は見られませんでした。

今後、より長期間貯蔵したエビイモを用いて調査を継続していく予定です。

※クリープメーター：一定の速度で、特定の形状をした棒などを試料に突き刺すことで、硬さなどの物性を数値化できる装置。



官能による評価の様子



クリープメーターによる物性測定の様子
(直径5mmの棒をエビイモに突き刺して
内部の硬さ等を測定)