

(令和3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

長期貯蔵したエビイモの味を味認識装置で測定

当センターでは、エビイモの出荷期間延長を目的に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。

12月上旬に収穫し、8℃で90日間貯蔵したエビイモの「味」を、収穫直後のエビイモを基準として味認識装置※を用いて評価しました。

その結果、旨味の値は貯蔵によりほぼ変化がみられないのに対し、一般的に嫌われる味とされる苦味や渋味といった味の値は小さくなっていました。

これらの結果は、今後、長期貯蔵したエビイモの新たな付加価値になり得る可能性があると考えられました。

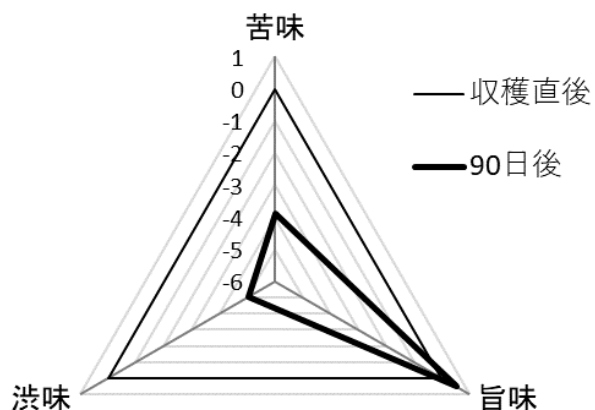
※複数のセンサーにより「味を測る」ことが可能な装置で、旨味や渋味などを基準品(今回は収穫直後のエビイモ)に対して相対的に数値化できる。



測定センサー

サンプル容器

味認識装置による測定の様子
(サンプルをセットすれば、自動で連続測定する)



貯蔵90日後の味の変化
(収穫直後を0とした相対値、
値が小さいほど味は感じにくくなる)