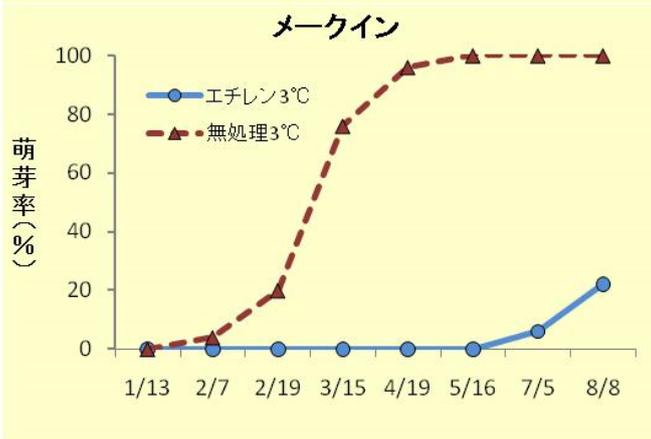
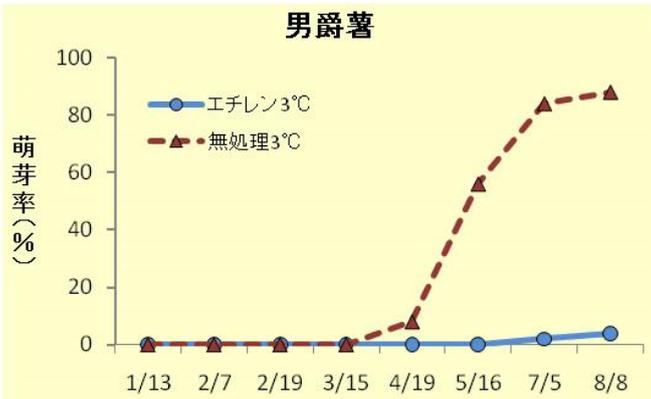


# エチレンガスを用いた生食用ばれいしょの長期貯蔵技術

エチレンガスにより萌芽を抑制し出荷期間が延長できます。

貯蔵温度 3°C エチレン4ppm



萌芽により店頭販売不適

芽の伸びを抑制!

品種	萌芽開始時期(2013年)		抑制期間(月)
	無処理	エチレン処理	
男爵薯	3/22	8/30未	+5以上
メークイン	3/22既	5/22	+2以上
スノーマーチ	5/22	7/1	+1
キタアカリ	5/22	8/30未	+3以上
とうや	5/22	7/1	+1
トヨシロ	3/22	7/1	+3
ホッカイコガネ	5/22	8/30	+3

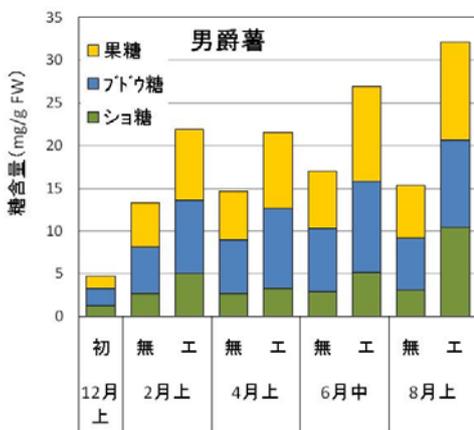
貯蔵中の萌芽率の推移

(萌芽率 芽長1mm以上の塊茎の割合)

(既: 初期調査時にすでに萌芽が認められた 未: 最終調査時に萌芽が確認されなかった)

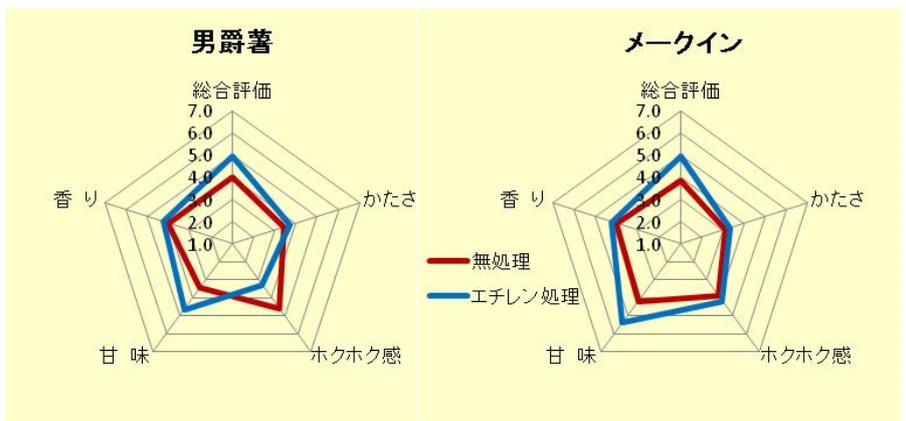
萌芽抑制期間には年次により1~2か月程度の違いが認められる。

さらに糖分が増えておいしくなります。



エチレン処理が糖含量に及ぼす影響

(初: 初期値 無: 無処理 エ: エチレン処理)



エチレン処理が水煮後の食味に及ぼす影響