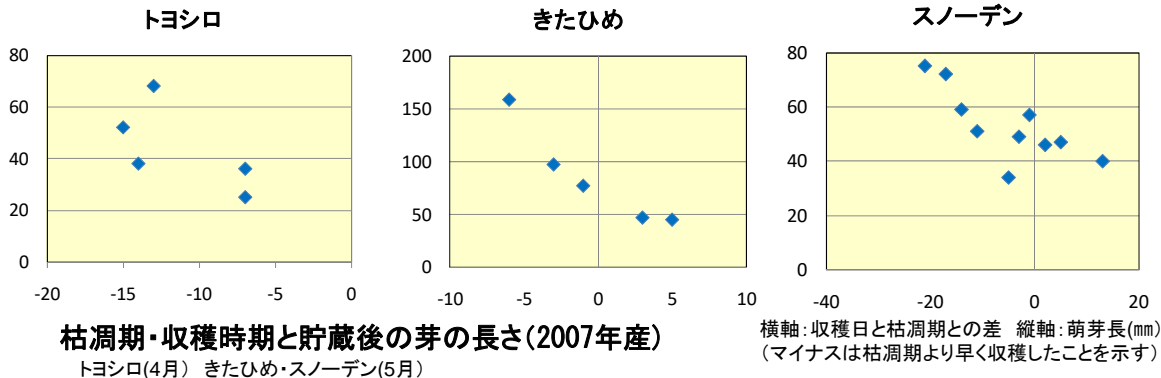


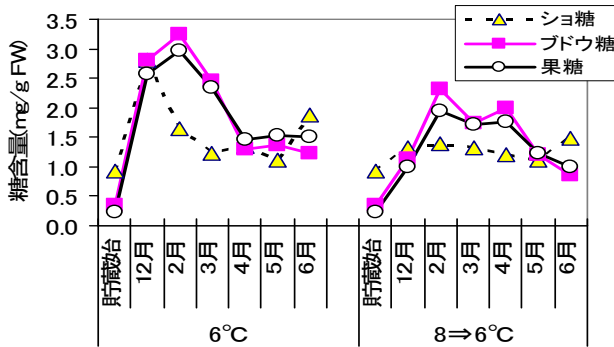


〔ポテトチップス用馬鈴しょの長期貯蔵法〕

枯凋期前に収穫すると芽が伸びやすくなります。



貯蔵の途中で温度を変えた方が貯蔵がうまくできます。



変温時期とチップカラー・芽の長さの関係

温度設定	変温時期	アグトロン値 (5月調査)	芽の長さ (cm) (6月調査)	芽の除去の難易
6°C(対照)		53	12.5	易
8⇒6°C	12月	56	10.8	易
	1月	55	9.6	難
	2月	54	9.0	難
10⇒6°C	12月	54	9.8	難
	1月	57	7.5	難
	2月	51	9.1	難

2006年11月から貯蔵、調査時期2007年5~6月、品種:「スノーデン」
アグトロン値はチップカラーの指標値で、数値が大きいほど明るい色で良好

変温で初期の糖含量の増加が抑制される

芽の除去がしやすいことから8⇒6°C、12月変温が良い

チップカラーと芽の長さから評価した温度管理条件

品種	貯蔵期間	貯蔵温度	芽 (cm)	アグトロン値 (red)	温度設定 の評価
きたひめ	5月まで	6°C	17	46	△
		8⇒6°C	17	50	○
		8°C	29	51	×
	6月まで	6°C	23	47	×
		8⇒6°C	23	48	×
		8°C	32	47	×
スノーデン	5月まで	6°C	5	48	△
		8⇒6°C	4	55	◎
		8°C	12	56	×
	6月まで	6°C	9	47	△
		8⇒6°C	7	52	○
		8°C	22	52	×

- 芽の長さとはアグトロン値は、2006年産～2008年産(3ヵ年)の平均値である。
アグトロン値は、M-35D(red)に換算して表示、50以上であればチップカラーとしては良好である。
- 芽の長さは、「きたひめ」は20cm以下、「スノーデン」は10cm以下を評価基準とした。
- 「6°C」は11月上～中旬から6°Cで貯蔵。「8⇒6°C」は、11月上～12月中旬頃まで8°C、のち6°Cで貯蔵
- 「きたひめ」、「スノーデン」に対するリコンディショニング(塊茎を一時的に高温下に置き、還元糖を減少させる方法)は、アグトロン値40以上で芽の長さ5cm以下のとき効果が高い。
- 評価基準: ◎優 ○良 △可(リコンディショニングと組み合わせて利用) ×不可