

マッシュルーム(ツクリタケ)の鮮度保持に関する研究

中道謹一・三好英晁

生食用としての利用が伸びているマッシュルームの鮮度保持におよぼす貯蔵温度,包装形態および貯蔵前処理の影響について検討した。

1. マッシュルームをポリ塩化ビニールストレッチフィルム(PVC)で包装し 0° ,5° ,10° 20°Cで貯蔵した場合の鮮度保持期間について調べた。0°Cでは18日,5°Cでは14~16日,10°Cでは5~6日,20°Cでは2~3日で商品限界になった。
2. 包装材料がマッシュルームの鮮度に与える影響を調べた。10° ,20°C貯蔵では低密度ポリエチレン 30 μ (LDPE),0°CではPVCがもっとも品質保持効果があった。
3. LDPEの穿孔の有無およびガス充填包装が鮮度におよぼす影響について調べた。穿孔した場合,無孔に比べ20°C貯蔵で早く商品性が失われた。また,N₂,CO₂充填包装による鮮度保持効果は認められなかった。
4. ガス環境がマッシュルームの鮮度におよぼす影響を調べた。菌傘の変色は温度以外にCO₂濃度の影響を受け,マッシュルーム自体のCO₂耐性は弱いことが認められた。また,収穫後の菌柄の成長などの生理現象は温度以外にCO₂濃度に影響されていることが認められた。
5. マッシュルームの菌傘の褐変はアスコルビン酸一塩化ナトリウム溶液の浸漬により抑えられた。
6. マッシュルームの取扱いは洗浄後,30分間ほど自然乾燥により水切りすることが必要であった。また,予冷により鮮度保持期間は延長されることが認められた。
7. 水分含量が高いマッシュルームは早く品質が低下することが認められた。