

目的 葉菜類は野菜の中でも特に鮮度が低下しやすく、家庭においては、冷蔵庫の野菜室での低温保存が一般的である。本研究は、家庭用冷蔵庫の温度および湿度が貯蔵中の葉菜類の品質に及ぼす影響を検討し、鮮度保持に有効な貯蔵条件を知ることがを目的とした。

方法 葉菜類としてサラダ菜を選び、温度(2, 5, 8℃)および湿度(40, 60, 80% RH)をそれぞれ設定した家庭用電気冷蔵庫(アショナルNR-306CG)に10日間保存し、0, 4, 10日後に品質を評価した。品質は、全重量、全クロロフィル含量、還元型ビタミンCおよび総ビタミンC含量の減少率、および官能検査により評価した。官能検査はサラダ菜のしおれ、黄化、いたみについて8点の尺度法により、さらに生食の可否の判定を行わせた。重量以外の測定および官能検査はサラダ菜一株の外から4~7枚目の葉4枚を用いた。

結果 ①温度と湿度は、サラダ菜の品質評価項目の測定値に有意に影響を与えた。温度と湿度の間の交互作用はどの測定項目についても見られなかった。②重量の保持には、低温(2℃)ならびに高湿度(80%)の環境が有効であった。③クロロフィル含量は高湿度でよく保持されたが、3温度間には有意差がなかった。④総V.Cおよび還元型V.Cは、低温(2℃)で最もよく保持された。還元型V.Cは高湿度で有意によく保持されていたが、総V.Cの保持には湿度の影響がみられなかった。⑤官能検査では、低温ならびに高湿度の環境で保存されたものが、外観の品質において優れていた。

以上の結果より本実験条件ではサラダ菜の鮮度は高湿度、低温でよく保持され、庫内の湿度を高めることの効果が認められた。