

目的 エダマメは、収穫後急速に食味の低下することが知られており、この食味低下を抑制する方法がいろいろ検討されている。本研究ではエダマメの品質保持に関する研究の一環として、貯蔵中の成分変化と予冷による品質保持効果を調べるとともに、市販品の品質についても合わせて調査した。

方法 エダマメ（品種 三保白鳥）は大阪府立大学附属農場で栽培、収穫適期である開花後33日に収穫し貯蔵実験に供した。貯蔵温度は1℃と20℃で行ない、予冷は流水に2時間浸漬するハイドロクーリング処理した。処理後20℃に貯蔵した。品質・食味に関する成分として、アスコルビン酸、遊離アミノ酸及び糖について、それぞれヒドラジン法、ニンヒドリン法及びガスクロマトグラフィーで測定した。

結果 1. エダマメのアスコルビン酸含量は40mg/100g新鮮重と多く、1℃・20℃貯蔵とも徐々に減少した。しかし、食味に関与する遊離アミノ酸とショ糖は1℃の減少はわずかであったが、20℃では貯蔵2日間でそれぞれ当日の半分と1/3に急減した。

2. 予冷処理した区のこれら成分変化は、いずれもコントロールと同様の挙動を示し、予冷による品質保持効果は認められなかった。

3. 市販エダマメは、外観・価格・品質とも大きな巾があり、概して、外観の良いものの方が、比較的良く品質を保持していることがわかった。