

<目的> 食品保存時の品質劣化に影響を与える要因の中で、湿度と風速は食品の乾燥に与える影響が大きい。そこで、湿度と風速と食品の乾燥の関係を明らかにすることを目的とし、実験を行なった。

<方法> 保存条件は、温度：0 [℃]、湿度：95、85、75、65 [%]、風速：0（自然対流）、0.5、1、1.5 [m/s]とした。サンプルにはマグロ（80×25×20 [mm]）を使用し、評価指標にはサンプルの重量比（初期重量に対する割合、初期=100 [%]）、色調（L値）、外観評価を用いた。保存期間は3日間とし、保存6時間後、1日後、2日後、3日後に測定を行なった。

<結果> 重量比：各保存条件に対する重量比は、保存6時間後は湿度95 [%]における風速による差、及び風速0 [m/s]における湿度による差は小さかった。しかし、保存期間が長くなると、同一湿度における風速や、同一風速における湿度による差は大きくなった。また、保存6時間後において湿度65 [%]では風速による差が大きかったが、湿度が高くなるほどその差は小さくなった。色調（L値）：サンプルが乾燥すると明赤色から暗赤色に変化するが、それにともない、L値は低下する傾向が見られた。外観評価：「普通」から「水々しい」側の評価は重量比95 [%]以上の場合であった。「普通」から「色が好ましい」側の評価はL値が30以上の場合であった。

以上より、保存期間が短い場合、高湿度条件では風速が大きくなっても食品の乾燥は比較的抑制されると言える。