

目的 乾物はなるべく低温、低湿度の環境で保存することが望ましいとされており、家庭でこのような条件で乾物を保存するためのフードストッカーが市販されている。本実験はフードストッカーの効果を検討することを目的とした。

方法 フードストッカーはナショナルNR-X25V1-WNを用い、乾燥室 (RH 28.1 ± 7.3) とドライフーズ室 (RH 26.5 ± 3.6) に14種の市販乾物 (米、小麦粉、乾麺、豆、高野豆腐、切り干し大根、干ひょう、乾椎茸、煮干し、かつおけずり節、こしょう、ローリエ、のり、緑茶) を、中温ボトル室 (RH 25.4 ± 4.1) にしょうゆを、フルーツ室 (RH 65.3 ± 2.6) にバナナを6ヶ月間保存し、3および6ヶ月後に室内暗所で保存した試料を対照として品質を比較した。品質評価は官能検査、水分、色、硬さ、せん断値などの測定により行った。

結果 保存中のフードストッカー内の温度は $14.4 \pm 1.5^{\circ}\text{C}$ であった。対照に比べフードストッカーで保存した乾物、しょうゆの色や匂いは3ヶ月でも有意に劣化の少ないことを官能検査によって認めた。干ひょう、切り干し大根、高野豆腐、乾椎茸、煮干し、かつおけずり節、のり、しょうゆなどは特に効果的であった。さらに、小麦粉のグルテン採取量、切り干し大根の吸水速度、のりの折りしわのつきやすさなどについてもフードストッカー保存試料は優れていた。フードストッカーで6ヶ月間保存すると、飯の食味、乾椎茸の色、干ひょう、しょうゆ、かつおけずり節などの匂いは対照との差が一層顕著になることが官能検査によって確かめられた。バナナについても可食期間が著しく延長された。以上のようにフードストッカーは乾物などの品質保持に有効であった。