

目的： 収穫後のシイタケを、温度および包装条件を変えて保存したときの呼吸量、褐変および化学成分などの変化について、かなりの報文が発表されている。私達は、市販の包装された生シイタケを用い、温度を変えて保存したときの生菌数を主とし、併せて水分、pH、硬さの変化について、昨年10月、本会関西支部研究発表会で報告したが、本報では酸化還元電位の変化について報告する。

方法： 試料は、近辺の市場より購入したポリエチレン包装の生シイタケを用いた。保存温度は、20℃、6℃、-15℃で行った。試料は、24時間又は48時間ごとに、乳鉢で磨砕したものの約5gを精秤し、水で100mlとし、2～3分間よく混和した後、酸化還元電位測定用複合電極（堀場製作所製#6811-06）を用いて、pHメーターにより20℃で測定を行った。

結果： ラップしたものでは20℃で保存したものは、日数に従って電位が直線的に低下するのがみられた。ラップをとったものではラップをしたものより電位の低下が少なかった。6℃で保存したものはラップの有無にかかわらず、大きな差はなかった。-15℃で保存したものは6℃のものと同様の傾向がみられた。