



エダマメの甘さには鮮度が重要！

エダマメに含まれる糖類は、収穫後にだんだん減っていきます。今回は環農水研が高速液体クロマトグラフィー（HPLC）を用いて収穫後のショ糖の減少を調べ、機能性包装を使えば、ショ糖が減りにくくなることを示した事例を紹介します。

エダマメの甘さは鮮度が重要？

エダマメの産地である八尾では、「湯を沸かせてから、豆の収穫に行く。」というような言葉もあり、エダマメの鮮度は、その美味しさを保つための大変重要な要素です。

図1の破線から、エダマメに含まれるショ糖が収穫後に減っていく様子わかります。

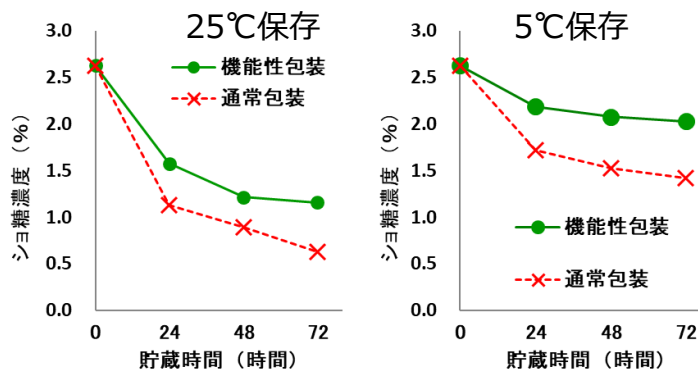


図1 収穫後のエダマメ中のショ糖濃度の変化

エダマメの呼吸と機能性包装

エダマメは収穫後も呼吸を続けます。そのエネルギー源として糖類を利用するため、保存中もショ糖などの糖類が減少すると考えられています。

袋の内外の酸素と二酸化炭素の出入りをコントロールして、呼吸を抑える機能性包装や冷蔵庫での保存で、収穫後の糖類の減少を防ぐことができます。

エダマメの美味しさを調べる機器

環農水研では、糖類など、エダマメに含まれる様々な成分について、HPLC（図2）を使って分析しています。

その他、ナスやブドウ等、野菜や果物の美味しさに着目した研究も行っております。興味のある方は、お気軽に下記までご連絡ください。



図2 HPLCの外観

・環農水研の加工機器や分析機器を用いた試作や試験研究などをご依頼いただけます。

詳細は、右記の環農水研ホームページをご覧ください。

・お問合せは、食と農の研究部 **食品グループ**（072-979-7063）まで。

<技術支援制度詳細>

<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/nourin/shien/openlabo/>



環境農林水産総合研究所 技術支援制度

検索