

## 水なすの特徴を数値で表す ～硬さ測定機～

### 水なすの「皮の柔らかさ」を硬さ測定機で評価

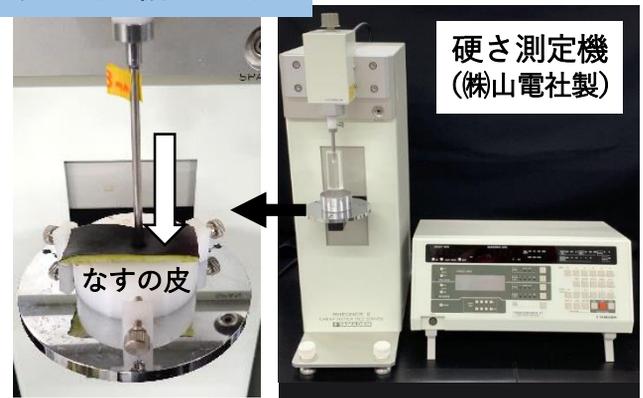
- ・大阪府を代表する野菜の一つである水なすは、多汁質であることに加えて、皮の柔らかさが大きな特徴となっています。
- ・当所の硬さ測定機を使うことで、水なすの皮の柔らかさを数値で表すことができます。

ここでは、なすの皮に細い棒状のアタッチメントを貫通させ穴をあける際の荷重（かかった力）を測定し、水なすの皮の柔らかさを他のなす品種と比較した例を紹介します。

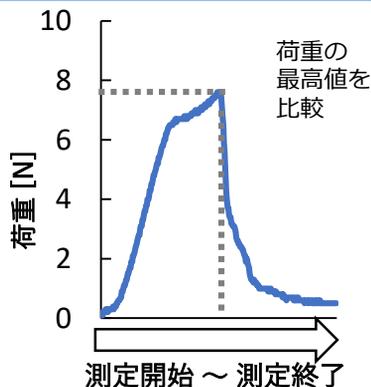
#### 比較した水なすと中長なす



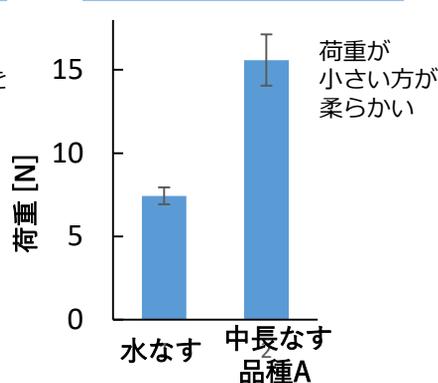
#### 硬さ測定機での測定



#### 測定結果の一例（水なす）



#### 皮の柔らかさの比較



数値で示すことで客観的に水なすの特徴を評価することができます。

また、栽培方法や時期による柔らかさの違いや新しい品種の育成を行う際の評価にも用いることができます。

※測定値はアタッチメントや測定条件によって異なります。ここでは過去に別の研究機関でも行われた測定条件に準拠した方法で得られた結果の一例を示しています。

- ・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.knsk-osaka.jp/nourin/shien/openlabo/>



環境農林水産総合研究所 技術支援制度

検索