

# ‘太天’の個包装ドライアイス脱渋

## 真空包装とドライアイスの活用により小規模脱渋が可能

太天はドライアイスやアルコールによる脱渋では果皮の黒変や軟果が発生しやすくCTSD脱渋が主流である。CTSD脱渋は炭酸ガスを充填するため、密閉室等が必要であり、小規模脱渋には不向きである。そのため、島根県農業技術センターから報告のあった個包装ドライアイス脱渋を検討した。

### 個包装ドライアイス脱渋の方法

①厚さ0.02mmのポリエチレン袋に果実を入れ、真空包装機で脱気後、ヒートシールにて封入



②厚さ0.06mmポリエチレン袋に果実と重量比0.6%のドライアイスを入れて密封



③5～7日程度で脱渋完了  
※本試験では脱渋を促すため、室温をエアコンで20℃に調整し、5日間静置。



表 脱渋後の果実品質、貯蔵中の軟果発生度

| 試験区        | 果皮の黒変発生度 <sup>z)</sup> | 果肉硬度 <sup>y)</sup> (kg) | 糖度(°Brix) | 軟果発生度 <sup>x)</sup> |        |        |
|------------|------------------------|-------------------------|-----------|---------------------|--------|--------|
|            |                        |                         |           | 貯蔵開始                | 貯蔵14日後 | 貯蔵24日後 |
| 個包装ドライアイス区 | 5.0                    | 1.29                    | 16.3      | 0                   | 8.9    | 22.2   |
| ドライアイス区    | 14.2                   | 1.16                    | 16.2      | 0                   | 17.8   | 55.6   |
| CTSD区      | 14.2                   | 1.26                    | 16.4      | 0                   | 6.7    | 17.8   |

<sup>z)</sup>0:黒変なし、1:果皮の一部が黒変、2:1/4程度が黒変、3:1/2程度が黒変、4:全体が黒変の5区分に分類。

<sup>y)</sup>赤道部 果実硬度計KM-5型・円筒型。

<sup>x)</sup>0:十分に硬い、1:全体にかなり柔らかくなるが、しっかりしている、2:指で押すと崩壊しそうになる、3:非常に軟弱となるまたは果皮の一部が破裂しているの4区分に分類。

貯蔵温度は5℃に設定し、ドライアイス区、CTSD区はポリ個装を行った。

### 個包装ドライアイス脱渋

- 果皮の黒変が発生しにくい
- 貯蔵性も良好
- 渋残りもほとんどなし

×真空包装する手間がかかる



真空包装したままで販売可