福島の果実の超貯蔵による新しい価値創造の実現 事業概要

W.	E)
F-R	EI

募集課題名 農林水産業分野 令和5年度「福島国際研究教育機構における農林水産研究の推進」委託事業 テーマ (8) 福島浜通り地域等の農林水産業復興に資する研究事業

/ (C) 周囲がたこうもみは、シルス・ロッパエス・スティーティン William

研究実施者 吉野 正則 果実の超保存コンソーシアム(北海道大学(代表機関)、福島大学)

実施予定期間 令和11年度まで(ただし実施期間中の各種評価等により変更があり得る)

【背景・目的】

果実は旬の時期が短く、収穫後も短期間で味の劣化、腐敗が生じ長期の保存が困難である。本研究では福島の果実の長期保管を実現する研究開発を実施し、安定した供給体制を構築することで、海外への輸出拡大を実現する。

【研究方法(手法・方法)】

● 保管時の風味変化を防ぐ新しい研究開発

福島の果実を対象に、保存時における風味変化の原 因物質を酸化分解等の方法で原因物質を除去するプロ セスを開発する。また、乾燥果実の保存期間中の品質 変化を予測する技術を開発する。

● プラチナ触媒を用いた果実・野菜等の保存研究、 実証

プラチナ触媒による低温エチレン除去技術を活用 し、果実の過度の熟成や腐敗の原因となるエチレン を除去し、保管期間を延長する実証を福島県内の生 産地、果実倉庫等において実施する。

【期待される研究成果】

- 福島の果実の保存長期化
- 福島の果実の加工コントロールの実現(食 感、保存性)

