

# バナナの保存期間を延ばす方法

## <バナナの特徴>

クライマクテリック型果実\*に分類され、保存期間がほかの果物と比べると短い。

\*収穫後の成熟に伴い呼吸量が増加する果物

## <戦略>

・クライマクテリック型果実の特性を生かして、熱を加えることで追熟を抑制する。

・エチレンの生合成に用いられる酸素を遮断することで追熟を抑える。

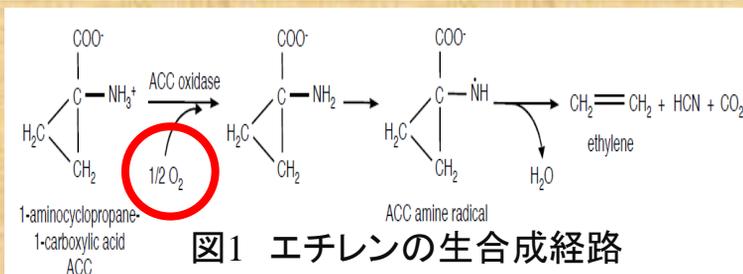


図1 エチレンの生合成経路

表1 実験結果

バナナの処理条件	バナナの保存条件	発生エチレン量 (ppm)	糖度 (Brix%)	切断エネルギー (×10 <sup>-3</sup> J)
未処理		0	16.7	59.0
60℃加熱	1週間常温保存	7.8	15.4	6.1
60℃加熱	1週間冷蔵保存	1.4	15.5	9.4
50℃加熱	1週間常温保存	1.0	20.2	14.9
50℃加熱	1週間冷蔵保存	0.4	17.3	18.5
30℃加熱	1週間常温保存	9.0	19.0	6.8
30℃加熱	1週間冷蔵保存	9.2	18.0	10.4
加熱なし	1週間常温保存	2.4	21.5	18.7
加熱なし	1週間冷蔵保存	4.4	16.9	20.7

## <実験>

条件を変えて**バナナ**を処理し、1週間保存したのち、発生エチレン量、糖度 (Brix)、切断エネルギーを調査した。

50℃加熱・1週間冷蔵保存が最適！！

## <まとめ>

**バナナ**を長期間保存したい場合の条件は、総合的に考えると、50℃(+5℃以内)で5分熱してから冷蔵保存するという条件が1番適している。



H28年度 プロジェクトデザイン実践  
テーマ:バナナの保存期間を延ばす  
クラス・チーム:BBBC-D2  
チーム名:てらお  
メンバー:中西、福政、酒井、梅村  
寺尾、高橋  
担当教員:奥下 先生