Tokachi Agricultural Experiment Station

道総研

7月まで大丈夫!

エチレンガスを用いたポテトチップス用馬鈴しょの貯蔵技術

今までは・・・・・

温度が低 いとカラー が悪化



12°C

9°C

6°C

チップの色が悪くなるので 高い温度での貯蔵が必要 だが、この温度では芽の 伸長を抑制できない。

チップカラーを悪化させないで芽の伸長を抑制する 方法はないか?



・こんな原料では芽取り作業が大変 ・芽の伸長によりいもの重量が減少

エチレンを使うと・・・





カラーを悪化させない温度で貯蔵できる。



・芽取り作業軽減 ・いも重量の減少 も少ない



ポテトチップス製 造コストの低減

エチレンの使い方は?

- 適応できる品種は「きたひめ」「スノーデン」「アンドーバー」。
- ・貯蔵庫の中に所定の濃度となるようにエチレンガスを供給する。
- ・エチレン濃度 4ppm 貯蔵温度 8℃とする。
- ・貯蔵庫へのエチレン供給は、塊茎の芽が出始める前から出荷直前まで継続する。

エチレン貯蔵で芽取りの必要がない原料の出荷可能 期間が拡大できます!

(「きたひめ」7月上旬「スノーデン」5月下旬まで)

農業研究本部・十勝農業試験場

研究部 地域技術グループ【電話】 0155-62-2431 (代表) 【メール】tokachi-agri@hro.or.jp