

7月まで大丈夫!

エチレング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……



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……



芽は伸びない

カラーを悪化させない温度で貯蔵できる。



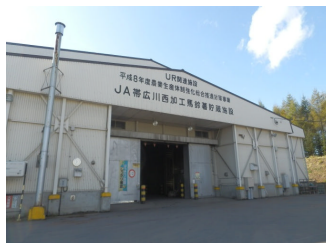
- ・芽取り作業軽減
- ・いも重量の減少も少ない



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グスを供給する。
- ・エチレン濃度 4ppm 貯蔵温度 8°C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)