

# 収穫後のエゴマ子実を紙袋で保管する際は 袋内で結露しないように注意する

福島県農業総合センター 生産環境部 流通加工科

## 1 部門名

食品一食品一加工

## 2 担当者名

横田和子、中村孝志

## 3 要旨

エゴマ子実は、酸化等による劣化を抑制して保管することが求められるが、湿度の影響は明らかでなかった。このため、収穫後の乾燥エゴマ子実を紙袋に入れて保管する際の袋内湿度が品質に与える影響について調査した。その結果、結露条件では酸価が短期間で著しく上昇し、品質が低下することを明らかにした。

- (1) 子実水分率は、袋内平均湿度が 52%では現地の搾油受入の基準（5%以下）の前後で推移し、平均湿度 72%では 2 日目以降は常時基準を超えた（図 1）。
- (2) 搾油の酸価は、結露条件で急激に上昇し、品質の目安となる 4 を短期間で超過した（図 2）。酸価の目安は、JAS ではエゴマ油での設定がなく、ゴマ油の設定（4 以下）を参考とした。

表 1 紙袋内湿度及び温度（試験期間中の平均実測値）

区名	湿度 (%)	温度 (°C)	試験期間 (日)
中湿	52	39	93
高湿 ※	72	7	93
結露	(前半) 79 (後半) 95	16	17

※ 試験開始7日目以降の値（試験開始から7日目までは中湿条件と同様の処理の後、湿度を更に高めるため機器の気温設定を 5°Cに変更した）

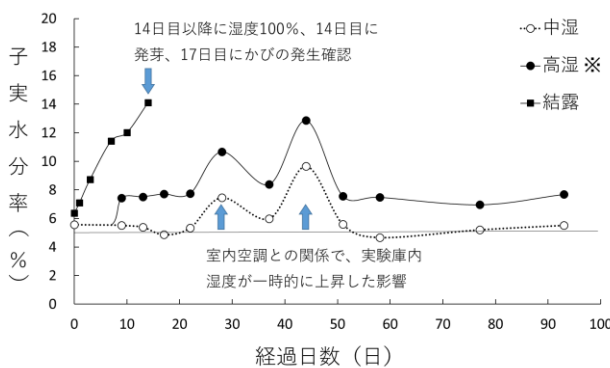


図 1 紙袋内湿度がエゴマ子実水分率に及ぼす影響

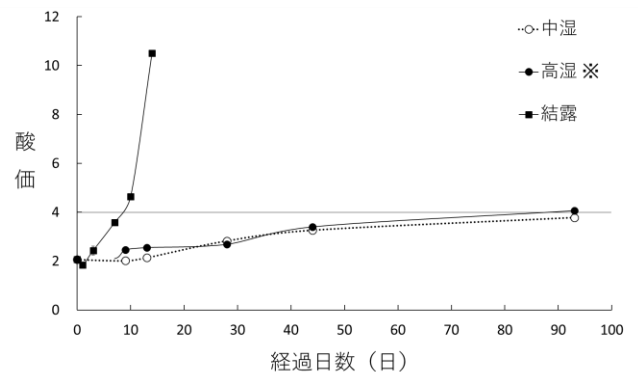


図 2 紙袋内湿度が搾油の酸価に及ぼす影響

## 4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 令和 4～7 年度
- (2) 研究課題名 地域特産活用産地づくり支援事業

## 5 主な参考文献・資料

- (1) 関澤春仁, エゴマおよびエゴマ油の劣化抑制, 福島県農総セ研報, 8, p.1-10, 2016.