

貯蔵米加害菌の包装技法による制御 — においによるカビ加害の検知法 —

研究の内容

貯蔵米の品質保持を図るために、低温貯蔵など様々な貯蔵・包装方法が行われているが、省エネ、環境等を考慮した、さらに有効な貯蔵・包装技術の開発が期待されている。新しい技術においても、貯蔵米における品質劣化の一大要因であるカビ加害の制御が肝要である。そのために、においの検知によってカビ加害を初期段階で検出する方法を研究している。

技術の特徴

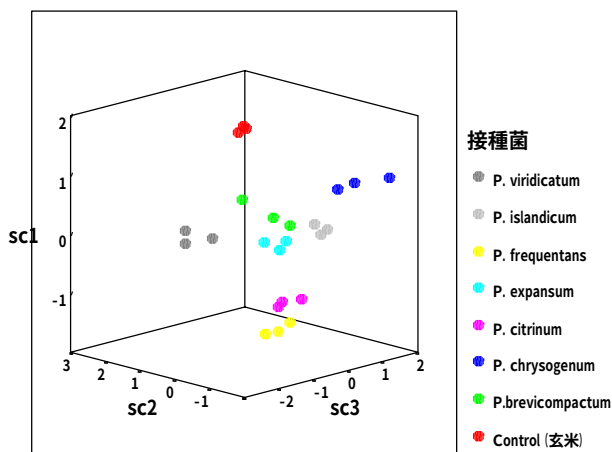
- ① におい識別装置の利用
- ② 迅速なカビ加害の検知
- ③ 各種条件下におけるカビ生育の測定



におい識別装置



Penicillium菌接種玄米の におい測定結果



主なカビ臭成分

- 1-オクテン-3-オール
- 3-メチル-1-ブタノール
- 3-オクタノン など

今後の展開

- ① 包装資材や包装条件の設定
- ② 加害菌種の特定制法として可能かどうか。



独立行政法人
食品総合研究所

代表研究者：斉藤 道彦
所 属：流通安全部 食品包装研究室

問い合わせ先：研究交流科 関谷 修三
e-mail: atunisi@nfri.affrc.go.jp