

## キュアリングによるサツマイモ軟腐病の発症低減

－室内接種試験で効果を検証－

## 成果の特徴

- ・ サツマイモの輸送中の腐敗を防止するため技術です。
- ・ 輸送中の主要な腐敗原因である軟腐病を、洗浄・調製後のキュアリングによって効果的に抑制できることを室内接種試験で確認しました。

## 成果の内容

- ・ 洗浄・調製したサツマイモに傷を付けて軟腐病菌を接種し、そのまま13°Cで貯蔵すると全てのいもで軟腐病が発症しました（写真左）。これに対し、接種後にキュアリングを行うと軟腐病の発症が抑えられました（写真右）。



- 2019年12月に南九州の生産者より入手した洗浄・調製済みのサツマイモ（品種：べにはるか）を供試
- いもの中央部に直径8mm、深さ約1mmの打撲傷を付し、傷部に軟腐病菌を接種
- キュアリング条件：33°C、95%RH以上、4日間
- 貯蔵条件：13°C、段ボールバラ詰め
- 香港輸出を想定し、接種から14日目の腐敗状況を観察

## 成果の活用

サツマイモを輸送する際の軟腐病による腐敗防止に活用できます。

## 参考文献

輸送中のかんしょに対する腐敗防止方策標準作業手順書→→→

[https://www.naro.affrc.go.jp/publicity\\_report/publication/laboratory/naro/sop/136531.html](https://www.naro.affrc.go.jp/publicity_report/publication/laboratory/naro/sop/136531.html)

本研究は、九州沖縄経済圏スマートフードチェーンプロジェクトにより実施されました。

