

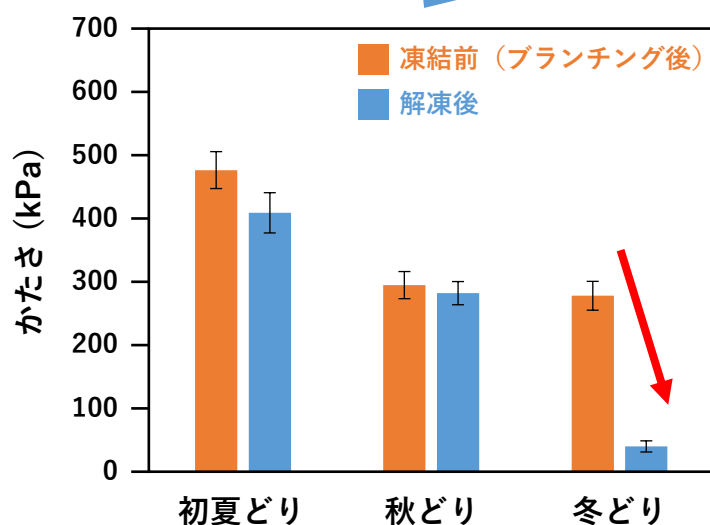
冷凍ブロッコリーの組織軟化程度は収穫時期によって異なる

成果の特徴

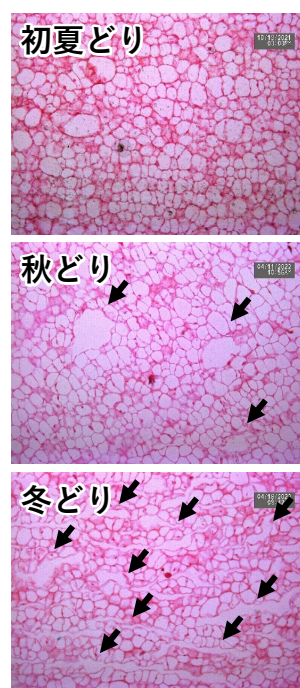
- ブロッコリーを含む野菜類は冷凍により組織損傷を受けることで解凍後に軟化し、食感の悪化が問題となります。
- 農研機構と株式会社ニッスイは、気温が低い時期に収穫したブロッコリーほど、冷凍加工後に解凍した際にかたさが低下することを発見しました。

成果の内容

収穫時期によってかたさが異なる



解凍後の組織



損傷
増

100 μ m

想定される用途・連携希望先

気温が高いほど害虫が発生しやすいことに留意が必要ですが、気温の低い時期を避けて収穫することは、解凍後の過度な軟化を抑制し、冷凍ブロッコリーの食感の向上及び品質の安定化につながると考えられます。

参考

Nishida, N., Ando, Y., Takahashi, M., Ohishi, M., Hashimoto, T., Takemura, Y., & Viriyarattanasak, C. (2025) *Food and Bioprocess Technology*, 18(2), 1846–1856.

より詳しくはこちら↓

https://www.naro.go.jp/publicity_report/press/laboratory/nfri/160914.html

※株式会社ニッスイとの共同研究の成果です。

担当研究者：○西田 菜美子、安藤 泰雅
所 属：食品研究部門
食品加工・素材研究領域