

# 携帯型測定装置を用いたサツマイモの充実度測定法<sup>じゅうじつど</sup>

～おいしさ成分を簡単に測定する方法を開発～

千葉県のスツマイモは9～11月を中心に収穫され、その一部は貯蔵し翌年7月まで順次出荷されています。貯蔵したサツマイモのおいしさは、サツマイモの成分のうち主にデンプンや糖がどのくらい含まれるかで決まります。

そこで、サツマイモの集荷・貯蔵の現場で導入できる携帯型測定装置を利用して、収穫後にデンプンなどの含有量<sup>がんゆうりょう</sup>を簡単に推定する技術を確立しました。

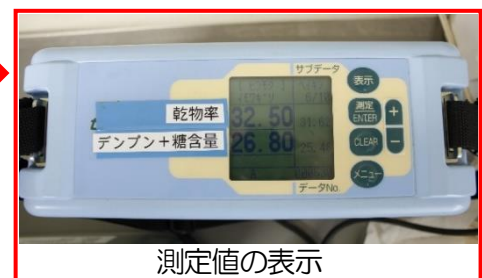
これにより、貯蔵に適している芋であるか判断することができ、貯蔵後においしいサツマイモを提供できるようになります。

## 1 成果の内容

- (1) デンプンなどの含有量が少ないサツマイモは「充実度が低い」とされ、長期貯蔵には向きません。充実度の測定法は、これまでサツマイモを砕いて分析するなど現場では難しい方法でしたが、光を使った携帯型測定装置で測定したデータを解析することで簡単に充実度を推定できる数式を作成しました。
- (2) 収穫直後のサツマイモの中央部を厚さ3cmに輪切りにして装置からの光を当て、得られたデータにこの数式を当てはめれば簡単にサツマイモの充実度を推定することができます。
- (3) 県内のサツマイモ産地で主に栽培される「ベニアズマ」、「高系14号」、「ベにはるか」及び「シルクスイート」について、それぞれの畑の芋が貯蔵に適しているかを判断することができます。



小型装置（携帯型近赤外分光装置）



測定値の表示



サツマイモに光を当てる様子

## 2 普及の状況

印旛・香取地域を中心に、農業事務所等の指導機関が実施している試験の品質調査で年間10回程度利用されています。また、JAの集荷・貯蔵施設2か所において、集荷されたサツマイモの品質チェックに活用されています。

## 3 問い合わせ先 千葉県農林総合研究センター

流通加工研究室 043-291-0151(代)

## 4 掲載年月 平成30年1月