

事項	にんにくを「シート乾燥」方式でテンパリング乾燥する場合は吸引式が優れる		
ねらい	にんにくシート乾燥の通風方式には吸引式と押し込み式がある。昼温を35℃で通風一夜温を下げて通風乾燥するテンパリング乾燥の場合、いずれの通風方式でも乾燥の仕上がりに問題はないが、低温貯蔵後の品質は吸引式が優れることを明らかにしたので、参考に供する。		
指導参考内容	<p>1 低温貯蔵した場合の通風方式別の品質</p> <p>(1) 乾燥したりん茎を-2℃で低温貯蔵した場合の障害発生（乾燥期間：28日）  吸引式の乾燥では、2月出庫時、5月出庫時において、入気側、排気側とも低く、障害程度も軽く、シートの前後で大きな差は認められない。  押し込み式では、2月出庫時、5月出庫時において、入気側が高く、排気側は低い傾向が見られ、同一シート内での場所による品質の差が大きい。</p> <p>(2) 乾燥を1週間程度延長した場合の障害発生（乾燥期間：35日）  吸引式では入気側、排気側とも若干増加する。  押し込み式では入気側の傷害発生率がさらに増加し、重症化する。</p> <p>(3) 貯蔵温度が-3℃になった場合の障害発生  吸引式では、入気側、排気側とも障害の発生は少ない。  押し込み式での障害発生率は、入気側が高く、排気側は入気側より低いが、-2℃貯蔵時の排気側、吸引式の入気側及び排気側に比べて高い。</p> <p>2 常温貯蔵する場合の通風方式別の品質  吸引式及び押し込み式のいずれにおいても通風方式を要因とする傷害は発生しない。</p>		
期待される効果	長期間貯蔵して2月～5月に在庫するにんにくの高品質化が図られる。		
利用上の注意事項	障害発生は、低温貯蔵後の結果である。		
問い合わせ先 (電話番号)	野菜研究所 栽培部 (0176-53-7171)	対象地域	県下全域
発表文献等	平成22年度東北農業研究成果情報 平成23年度 試験成績概要集（野菜研究所） 平成23年度指導参考資料 東北農研・青森野菜研合同セミナー「高品質な国産ニンニク周年供給のための収穫後処理技術」資料 ニンニクの周年出荷のための収穫後処理マニュアル（平成25年2月）		

【根拠となった主要な試験結果】

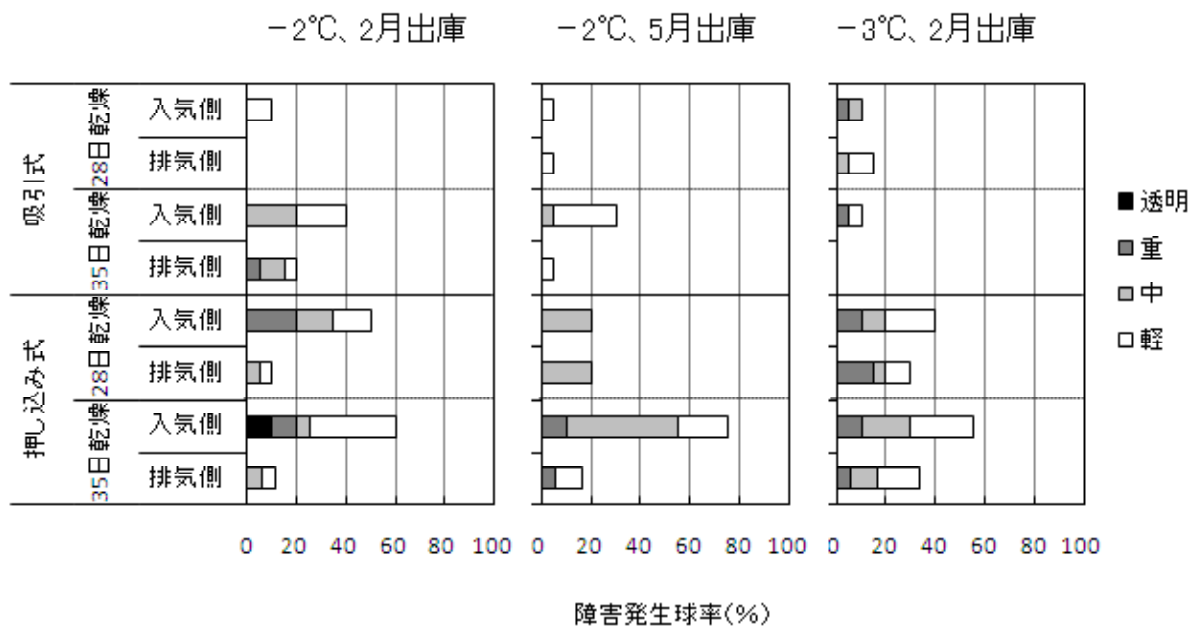


図1 低温貯蔵した場合の貯蔵温度と障害発生りん球率 (平成23年 青森野菜研)

(注) 1 調査：各月出庫後4週目調査

2 障害発生程度：

同一のりん球において

軽：軽度のくぼみ症の発生が認められるが50%未満である

中：軽度なくぼみ症が50%以上か明らかなくぼみ症の発生が50%未満である

重：明らかなくぼみ症がりん球の50%以上のりん片に認められる

透明：同一りん球中の1個以上のりん片に透明化が認められる