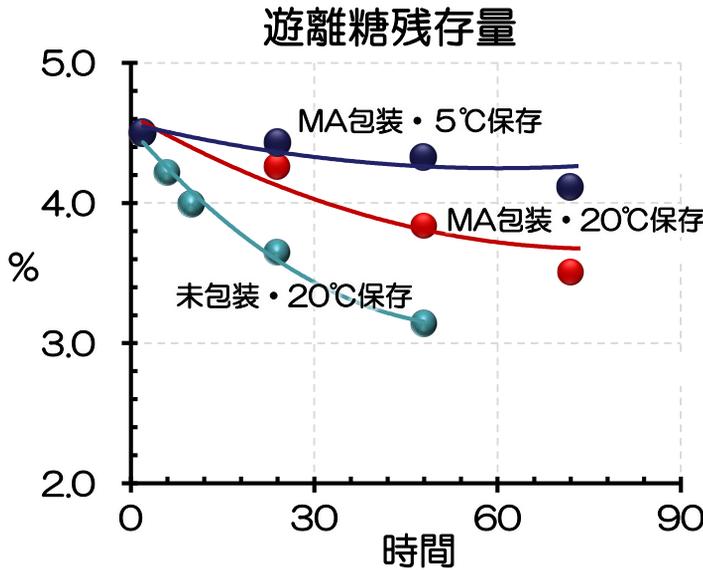


とれたての黒大豆枝豆の味を そのまま食卓へ！



MA包装と保冷によって食味成分を保持できます



黒大豆枝豆はMA包装され販売されています

開発のねらい

岡山県特産の黒大豆枝豆は良食味で知られていますが、人が食べておいしいと感じる基準は定まっていません。そこで、おいしさの基準を明確にし、それを保持する技術を開発しました。

新技術の概要

- 甘味の強い黒大豆枝豆ほど遊離糖濃度が高く、おいしいと評価されます。
- 大部分の人がおいしいと感じる遊離糖濃度は、おおむね4%以上であることが分かりました。
- おいしさを保つには、MA資材（呼吸を抑制して鮮度を保つ資材）に包装し、5°Cで保冷すればよいことが明らかになりました。

活用場面

岡山ブランドのおいしい黒大豆枝豆の特徴を数値化したことで、鮮度保持の目標が明確になり、これまで以上に、食卓においしい枝豆が届けることができます。