



長期保存に最も適したドライフルーツの保存方法とは？

山形県立寒河江高等学校

1. 探究の動機

ドライフルーツを災害食に役立てられると考えたから。

2. 仮説

日の当たらない場所で保存する。

3. 調査方法

- ・インタビュー(合同会社四喜彩,株式会社カイセイ)
- ・ドライフルーツをつくって実験

4. 調査結果

〈長期保存のポイント〉

- ・脱酸素剤/乾燥剤の有効活用
- ・ガスバリア製の袋の使用
- ・水分活性を0.65~0.85にする
- ・変色防止の使用



正しく保存すれば **1年**はもちます！

〈脱酸素剤と乾燥剤の使い分け〉

脱酸素剤は袋の中の酸素を吸収し、酸化を防止する

乾燥剤は袋の中の湿気を吸収し、カビを防止する



乾燥剤と袋に着目

○実験の内容

同じ条件...乾燥剤(石灰)

りんご

変える条件...袋(ジップロック or ガスバリア製)

置く場所(日光, 日陰, 冷凍庫)

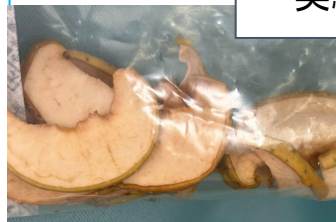
乾燥剤	場所	袋	総合評価
石灰	日光	ziploc	×
石灰	日陰	ziploc	△
石灰	冷凍庫	ziploc	○
石灰	日光	ガスバリア	△
石灰	日陰	ガスバリア	○
石灰	冷凍庫	ガスバリア	◎



実験前

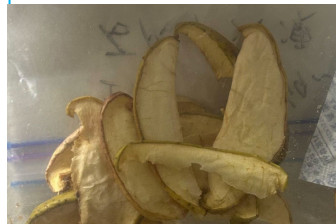


実験後



石灰 日光 Ziploc
赤みがかかる シナシナ

石灰 日陰 Ziploc
色変化なし シナシナ



石灰 冷凍 Ziploc
色変化なし パリパリ

石灰 日光 ガスバリア
所々赤い シナシナ



石灰 日陰 ガスバリア
色変化なし シナシナ

石灰 冷凍 ガスバリア
色変化なし パリパリ

考察

実験の結果から、ドライフルーツを長期保存させるためには、日光に当てないこと、湿気を防ぐために乾燥剤を使用し、酸化を防ぐためにガスバリア製の袋を使用することが大切だとわかった。

ドライフルーツが赤みがかった理由は日焼けの他にカビなどは関係ないのだろうか、また、湿気や酸化を防ぐことが重要なのであれば、ジップロックより丈夫な素材の袋を使い、脱酸素剤と乾燥剤をいれとどのようになるのか気になった。