

キビ子実の黄色味は直射日光により低下する

【1 成果の内容】

- キビの籾に直射日光を長期間当てると、当てない場合に比べて玄穀の黄色味（b*値）が低下し、くすんだ色（C*値の低下）となります（図1、図3）。
- 玄穀そのものに直射日光を当てた場合には、籾に当てた場合よりも黄色味が短期間で低下し、3日後には見た目にもわかるようになります（図2、図3）。
- したがって、キビの子実を乾燥する場合は、黄色味の低下、くすみを防ぐために、納屋や遮光をしたビニールハウスなど直射日光の当たらない場所で実施してください。また、一時保管する場合でも、直射日光の当たる場所での保管は避けるようにしましょう。

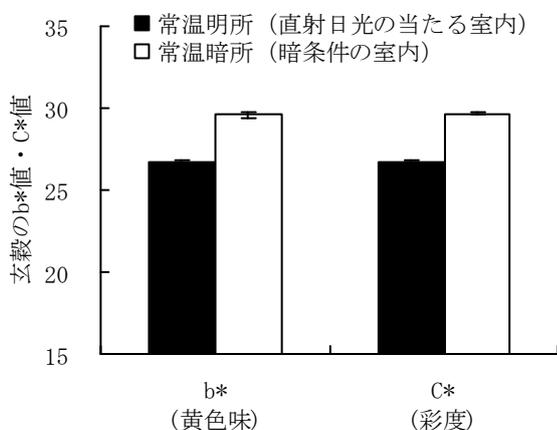


図1 キビの籾を常温明所および常温暗所に47日置いた後の玄穀の色彩値の比較

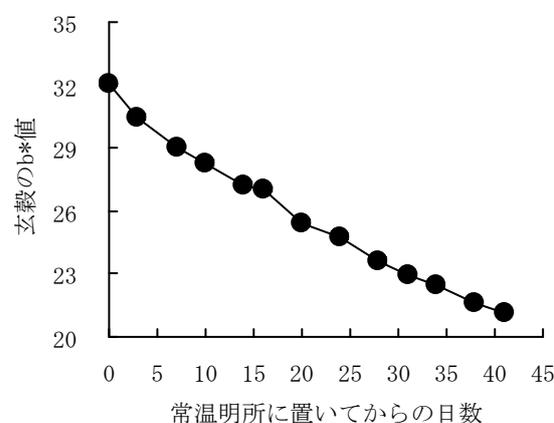


図2 常温明所に置いたキビ玄穀のb*値の経日変化

b*、C*は、それぞれ色彩色差計により測定した色彩値で、b*は黄色味の強さ（値が大きいほど黄色味が強い）を、C*は彩度（値が大きいほど色が鮮やか）を表す。



図3 直射日光に当てる前（左）と当てた後（右）の玄穀の色

【2 留意事項】

乾燥中の遮光は、遮光ネットでビニールハウスを覆うか、乾燥中のキビを遮光できる寒冷紗で直接覆う（風通しに注意）などして行って下さい。