

日本海水

苦汁使用のトマト栽培

茨城大学農学部と協力

日本海水(小名浜工場)は苦汁を使った高品質トマト「潮目のめくみ」に関して、茨城大学農学部園芸生産技術グループと協力している。

塩の副産物である苦汁を水耕栽培の培養液に添加することにより、高糖度トマトの栽培において糖度や食味の向上を図ることができると特徴として

ては①マグネシウム、カルシウム、ナトリウム、カリウムなどのイオンを豊富に含んでいる②飽和溶液に近い液体なので溶解作業が不要③培養液に添加する塩添加に比べてEC(肥料濃度)が急速に上昇することから、低糖栽培での高糖度化処理

に適用している④培養液の添加量を塩と同じECに⑤塩添加に比べて酸味が少なく、まろやかな食味の実のBRIX(糖度)はトマトになる。

苦汁の培養液への添加後のECの変化

