



# 酸性電解水の気化噴霧処理による 青果物の収穫後腐敗抑制

## 背景

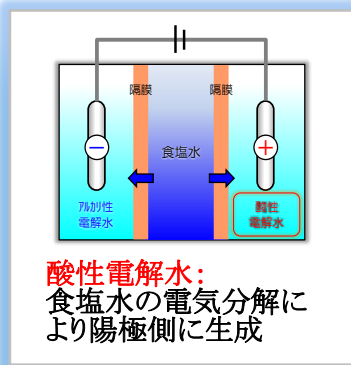
本県特産のオクラをはじめとした青果物は、収穫後の流通過程で灰色カビ病等による腐敗が発生しやすく、商品性の喪失・フードロスにつながっている。そこで、本研究では、流通過程での腐敗抑制技術を開発した。



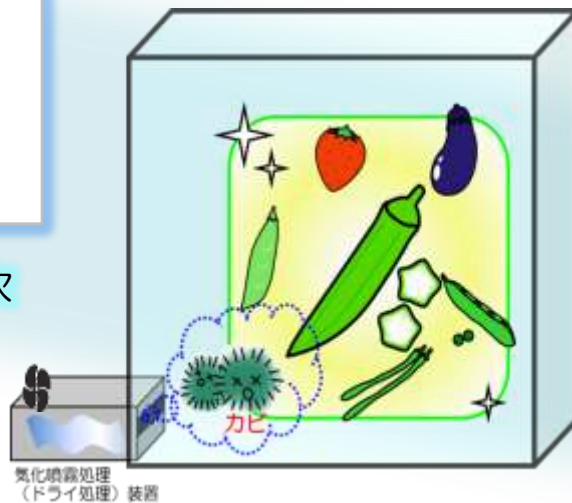
腐敗したオクラ

## 新たな殺菌技術の特徴

●本技術の特徴：酸性電解水の気化噴霧処理により、農産物の周りの環境を酸性電解水の気体でいっぱいにする事でオクラ等青果物の灰色カビ病等を殺菌。収穫後腐敗を抑制する。

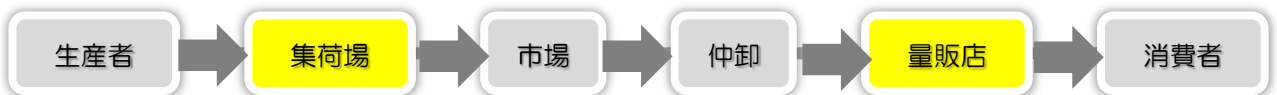


\*酸性電解水には次亜塩素酸が含まれ、殺菌作用がある。



腐敗抑制したオクラ

## 想定される本技術の導入対象工程



出荷前の殺菌  
一時貯蔵中の殺菌

一時貯蔵中の殺菌

集荷場等での殺菌処理により、棚持ち延伸

