

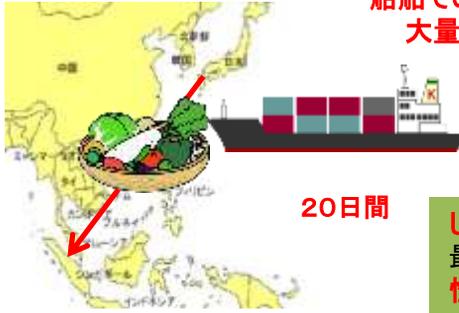


県特産青果物の混載・船舶輸出を想定した 品目特性調査



目的

海上輸送で様々な青果物を混載し、シンガポール等へ輸出するためには、混載する品目組み合わせの適否等を判断する基礎データが必要です。そこで、県特産青果物を20日間貯蔵した時のエチレン発生量、低温障害およびエチレン感受性等の品目特性を調査しました。



船舶での海上輸送は、
大量輸送が可能

20日間

コンテナを満載できれば
一般的に航空輸送と比較して
コストが抑えられる

しかし、コンテナを満載するためには、
最適な貯蔵温度およびエチレンの発生量や感受性などの
性質が異なる様々な品目を混載することが必要

結果

様々な品目の鮮度保持に係る特性を調査

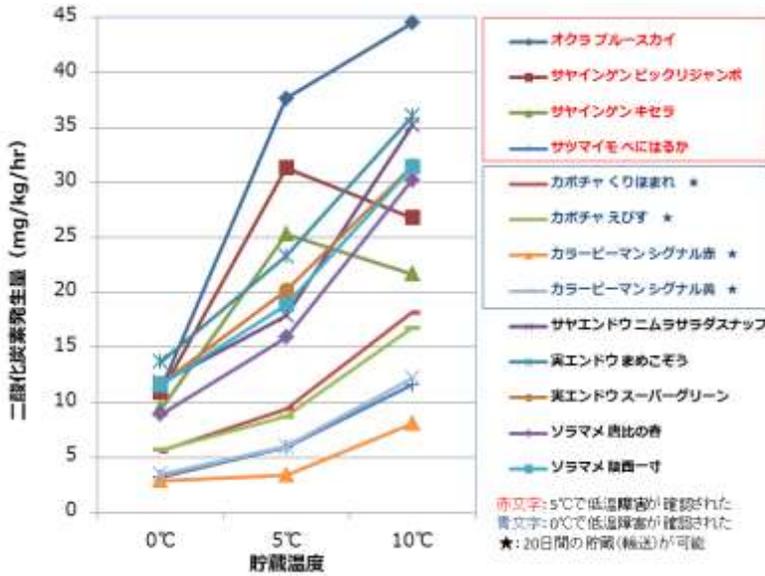


図1 20日間貯蔵における呼吸量および低温障害

低温貯蔵で呼吸による消耗を抑える。但し、低温障害の発生に注意が必要。



図2 20日間貯蔵におけるエチレン発生量

低温障害の事例【サイインゲン】



低温障害によって棚もちで著しく腐敗

サイインゲンは5°C以下で貯蔵すると低温障害が発生する

エチレンの影響事例【サイインゲン】



エチレンによって萎凋及び
褐色斑点が発生

サイインゲンはエチレンの影響を受けやすいため、
エチレン発生量が多い品目との混載は避ける！