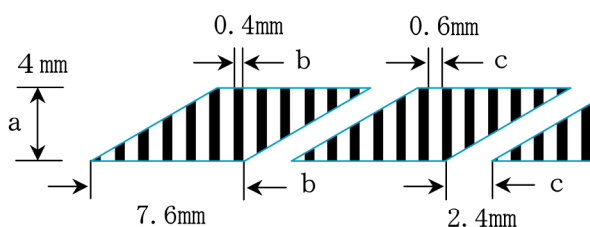


青ネギ用パーシャルシール包装 の利用による高鮮度出荷法



a：シール部幅，b：溶着幅，c：非溶着幅

図1 青ネギのパーシャルシール形状



写真1 新出荷法（手前）と現行出荷法（奥）

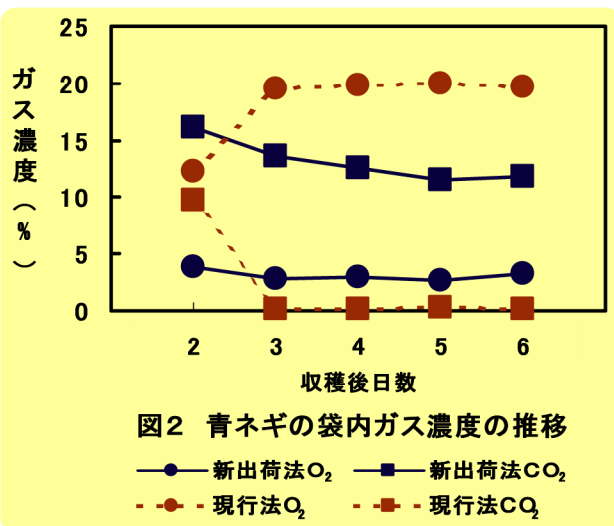


図2 青ネギの袋内ガス濃度の推移

●—新出荷法 O₂ ■—新出荷法 CO₂
 -●-現行法 O₂ -■-現行法 CO₂

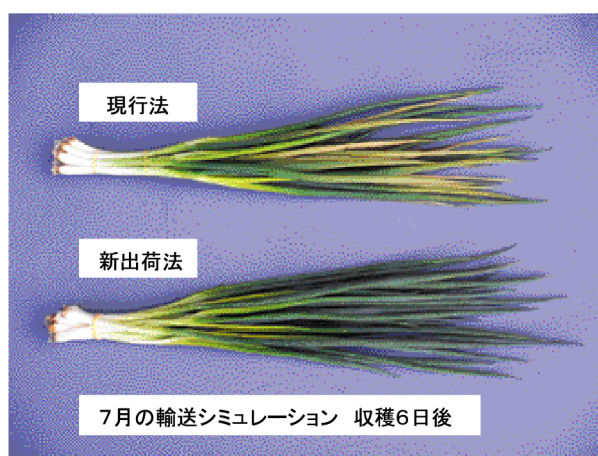


写真2 新出荷法による鮮度保持効果

高知県は大消費地から遠く、輸送に長時間を要するため、高温期の青ネギでは葉先枯れの発生が問題となっています。そこで、当センターで開発した低コストで鮮度保持効果の高いパーシャルシール包装について青ネギへの応用を検討しました。これまでの研究では、青ネギの鮮度保持効果は認められるものの、袋のシール強度の弱いことが難点でした。そこで、シール部幅4mmで溶着幅0.4mm、非溶着幅0.6mmのタテ目と溶着幅7.6mm、非溶着幅2.4mmの斜め目を組み合わせた青ネギ用のパーシャルシール包装(図1)を新たに開発し、段ボール箱に詰める新

出荷法について、有孔包装を発泡スチロール容器に詰める現行法と比較しました(写真1)。

その結果、シール強度は実用的な強さまで高まりました。また、新出荷法では袋内のガス組成が低酸素・高二酸化炭素状態となり(図2)、葉先枯れの発生が著しく抑制されるとともに、ビタミンC含量も保持されるなど高い鮮度保持効果が認められました(写真2)。

(品質管理担当 鈴木芳孝 088-863-4916)