

■パーシャルシール包装によるナバナの品質保持効果について

本県は大消費地から遠く、輸送時間が長くなるために、春や秋に出荷されるナバナでは流通途中に花らいが黄化して品質が低下する場合があります。そこで、ナバナのパーシャルシール包装(当センターが開発し、平成13年に特許取得)による品質保持効果を検討しました。

材料には4月7日に収穫したナバナ‘伏見縮面88号’を用い、1束100gに調製して5℃で予冷し、翌日に15cm×22cmの大きさの袋で包装しました。包材にはポリスチレンフィルムを用い、シール部幅4mm、溶着幅0.4mm、非溶着幅0.6mmでタテ目のパーシャルシール包装を行いました。有孔包装を対照として、包装後20℃で貯蔵しました。

その結果、大気に近いガス濃度で推移した有孔包装では、包装1日後に既に一部で花咲きが発生し、包装3日後にはすべての花らいが黄化しました。一方、パーシャルシール包装内の酸素濃度は5～6%、二酸化炭素濃度は9～11%で推移し、包装3日後においても花らいの緑色が保持され、異臭の発生もなく、高い品質保持効果が認められました(写真1、図1)。今回の実験では、個包装について検討しましたが、今後は出荷容器単位での品質保持包装法に取り組む予定です。

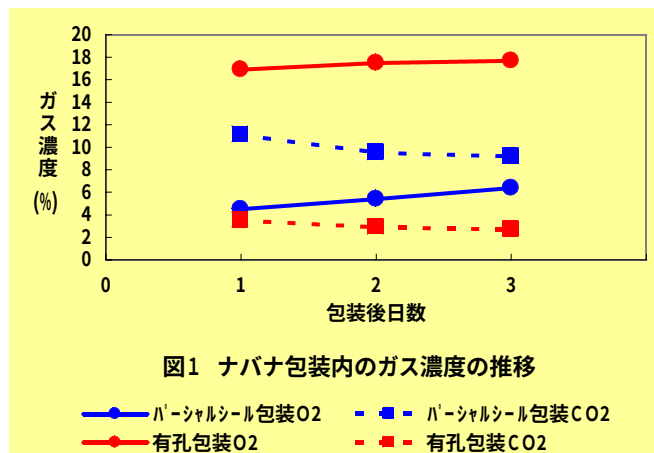


図1 ナバナ包装内のガス濃度の推移



写真1 ナバナのパーシャルシール包装による鮮度保持効果
(1) 有孔包装 (2) パーシャルシール包装

[品質管理科 鈴木 芳孝]