

葉菜類の鮮度保持技術



表1 パーシャル大袋包装がカイランサイの品質に及ぼす影響
(3月の東京への輸送シミュレーション、包装4日後調査)

包装法	異臭 ^{z)}	葉の黄化 ^{y)}	開花数 ^{x)}	かびの発生 ^{y)}	切口の変色 ^{y)}	減量率(%)
パーシャル大袋	なし	0.0	0.4	0.3	34.0	0.5
現行(開放小袋)	未調査	20.3	2.1	3.5	61.0	4.1

z)呼吸障害による異臭の発生を袋ごとに調査した。

y)葉の黄化、かびの発生、切り口の変色を0(なし)～5(著しい)の6段階に分けて調査し、発生度を算出した。

x)開花した小花数を茎当たりの平均値で示した。

写真1 カイランサイ(収穫4日後)
左:パーシャル大袋、右:現行法

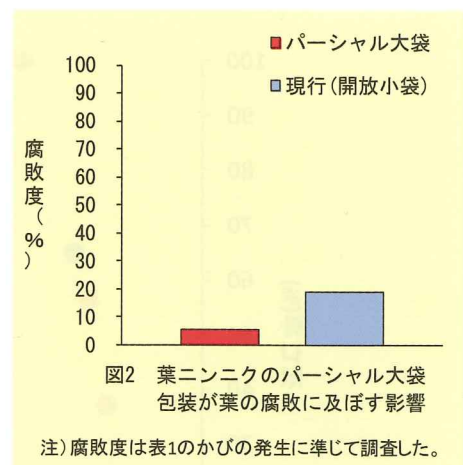
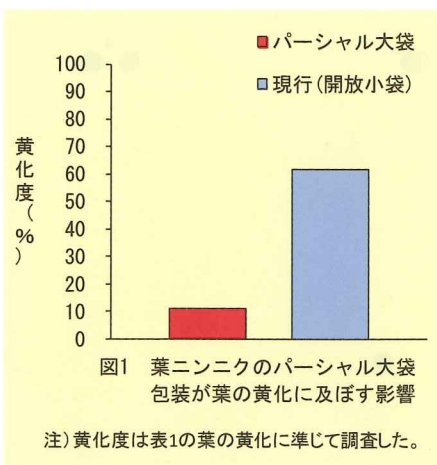


写真2 葉ニンニクの
パーシャル大袋包装

葉菜類は葉の萎れや黄化によって鮮度が低下しやすい野菜です。ニラやネギのように機械で小袋包装する葉菜類では、高知県が独自に開発したパーシャルシール包装を鮮度保持に利用してきました。しかし、中国野菜のカイランサイや葉ニンニクといった手作業で荷造りを行う葉菜類ではパーシャルシール包装が利用できません。そこで、これらの品目に利用できるパーシャル大袋包装の開発に取り組んでいます。

カイランサイは上部開放の小袋に200gずつ入れて出荷していましたが、市場到着時に葉の黄化や開花により商品性が著しく低下していました(写真1)。そこで段ボール

1箱分の小袋10袋をまとめてパーシャル大袋で包装することで、葉の黄化、開花、かびの発生等を抑制することができました(表1)。葉ニンニクも同様に100g入りの小袋を20袋ずつパーシャル大袋包装することで(写真2)、葉の黄化や腐敗の発生を抑制できることを確認しました(図1、2)。

カイランサイでは平成28年産から試験出荷を行っており、葉ニンニクでも早期の実用化をめざしています。今後は夏秋ホウレンソウやシュンギクなどにも利用範囲を広げる予定です。

(品質管理担当 宮崎清宏 088-863-4916)