

トルコギキョウの大袋包装を用いた鮮度保持



写真1 トルコギキョウの荷姿
(上：大袋包装 下：慣行)

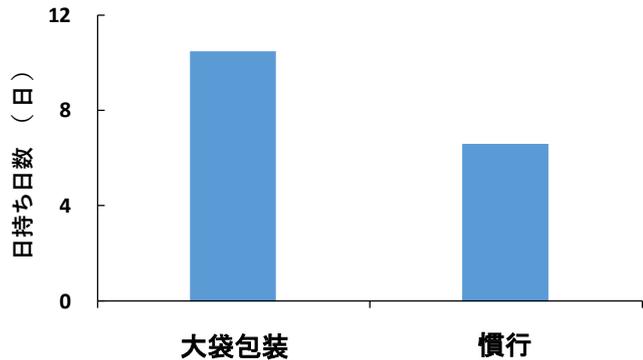


図 大袋包装がトルコギキョウ‘プリマラベンダー’の品質保持に及ぼす影響 (2023年2月)

注) 東京への到着想定日を0日とし、半数以下の花卉が萎れるまでの平均日数を示した。

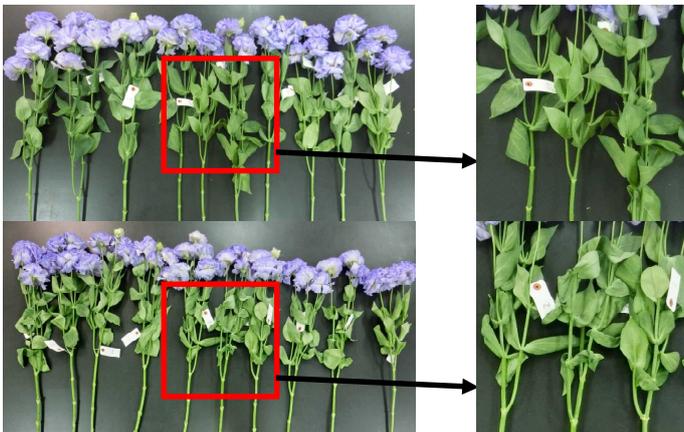


写真2 トルコギキョウの東京への輸送シミュレーション後の開封時の様子 (2023年2月)
(上：大袋包装 下：慣行)

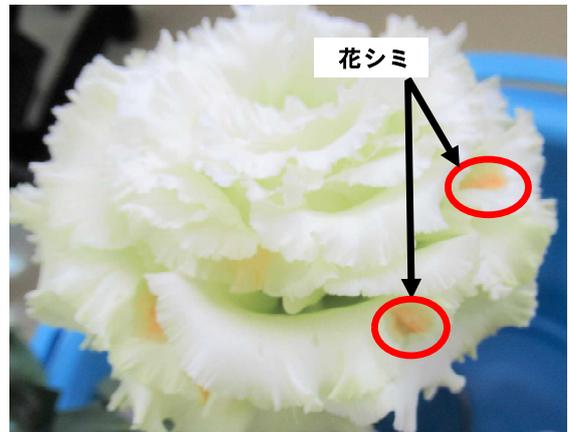


写真3 トルコギキョウに花シミが発生した時の様子 (2022年4月)

トルコギキョウは香南市や芸西村等で栽培されている重要な品目の1つで、県内外の市場へ輸送されています。トルコギキョウは、輸送する際に水分などを補給するため茎の切り口に給液資材を装着し、段ボール箱に梱包される輸送(以下、慣行)が一般的です(写真1 下)。しかし、慣行では、給液資材の費用や梱包時の手間、液漏れなど多くの問題が指摘されています。

そこで、野菜の鮮度保持技術として当センターで開発したパーシャル大袋包装(以下、大袋包装)技術がトルコギキョウにも応用できないか、検討を行いました。大袋包装と慣行の荷姿で(写真1)、東京への輸送を想定し、輸送トラック内から市場までの

温度管理を再現したシミュレーション試験を11～2月に実施しました。

開封後の品質を調査すると、慣行に比べ、大袋包装では、日持ち日数が長く(図)、明らかに葉の萎れが少なく、包装することで蒸散による、水分損失が抑えられていることが確認できました(写真2)。しかし、3月および4月のシミュレーション試験では、大袋包装で、開封4日後に36～60%の本数で花シミの発生を確認しています(写真3)。そのため、11～2月の時期限定の技術となりますが、大袋包装を用いることで、品質保持効果を確認することができました。

(品質管理担当 福井 博一 088-863-4916)