

スーパー・パーシャルシール包装がオクラ果実の 品質に及ぼす影響

宮崎清宏・政岡由紀・松本久美・鈴木芳孝・安達正洋*・今堀義洋**
・石川豊***・永田雅靖****

Effect of Super Partial seal Packaging on the Quality of Okra Pods
Kiyohiro MIYAZAKI, Yuki MASAOKA, Kumi MATSUMOTO, Yoshitaka SUZUKI, Masahiro
ADACHI*, Yoshihiro IMAHORI**, Yutaka ISHIKAWA*** and Masayasu NAGATA****

要 約

オクラ果実を小ネギ用のパーシャルシールしたポリプロピレンフィルムの袋に、直径0.1mmの微細孔を追加したスーパー・パーシャルシールで包装したところ、袋の微細孔の開孔数を調節することで、袋内の O_2 および CO_2 濃度の調節が可能であった。輸送シミュレーション条件下で貯蔵すると、現行のネット包装に比べて、セリ時における果実黒斑病の発生は同等であったが、果実の減量が著しく抑制され、品質保持効果が期待できた。

しかし、流通中の温度変化等により袋内のガス濃度は常に変動するとともに、袋間のガス濃度のバラツキも大きかった。また、 O_2 濃度が0.5%になると呼吸障害による異臭が発生して、商品性が低下する危険性があった。

キーワード：オクラ，スーパー・パーシャルシール包装，MA包装，品質保持