

スーパー・パーシャルシール包装がナバナの品質保持に及ぼす影響

政岡由紀・宮崎清宏・齊藤格久・濱田朋江

Effect of Super Partial Seal Packaging on Keeping Freshness of Rape Buds

Yuki MASAOKA, Kiyohiro MIYAZAKI, Tadahisa SAITOU and Tomoe HAMADA

要 約

春先の輸送中における花蕾の品質低下が問題となっているナバナの小袋包装による鮮度保持技術を検討し、以下の結果を得た。

1. ナバナの呼吸量は、主茎から二次茎へと収穫ステージが進むに従って多くなった。しかし、三次茎へ移行後は徐々に少なくなり、収穫終期の三次茎で最も少なかった。
2. 花蕾の直径および面積は主茎で最も大きく、収穫ステージが進むに従い徐々に小さくなった。しかし、100g当たりの花蕾面積は、収穫ステージが進むに従い本数が多くなるため三次茎の収穫初期まではほぼ同じで、収穫終期の三次茎で最も小さくなった。
3. 小ネギ用パーシャルシールしたポリプロピレンフィルムの小袋にレーザーで直径0.1mmの微細孔を付加したスーパー・パーシャルシールで包装することで、呼吸障害が回避され、花蕾の開花、黄化が抑制されて品質が保持された。

キーワード：ナバナ，鮮度保持，スーパー・パーシャルシール包装，MA 包装