

「FHフィルム」風呂敷包みによるフケ果の効果的抑止方法

フケ果は鮮度保持フィルム「FHフィルム」を用いることで被害を軽減することができます。これまで内包装のマチを折りたたみ、シールで留める「ハンカチ折り」により包装されていましたが、より密封性が高くフケ果抑止に効果的な包装方法について明らかにしました。

【1 成果の概要】

「FHフィルム」を図1の風呂敷包みによって包装することで、慣行のハンカチ折りに比較してフケ果を効果的に抑止することができます(図2)。

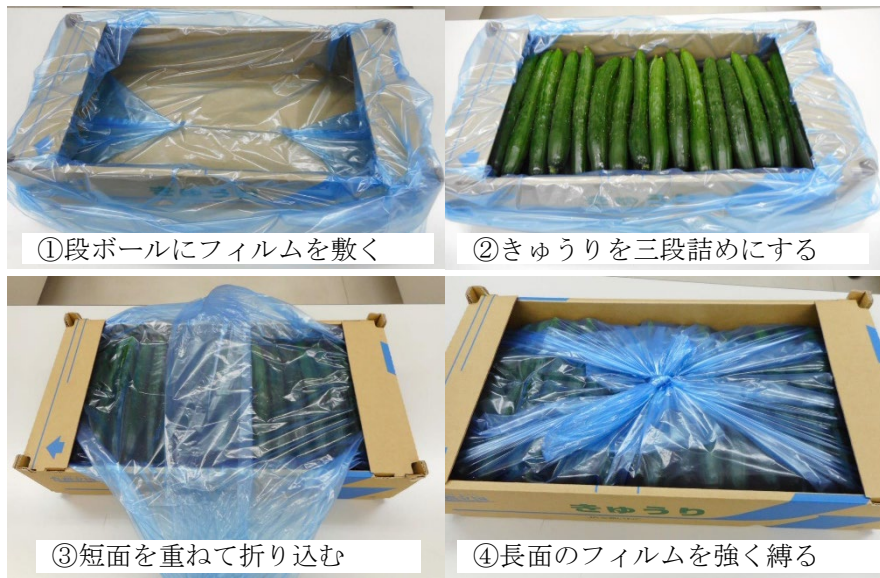


図1 風呂敷包み手順

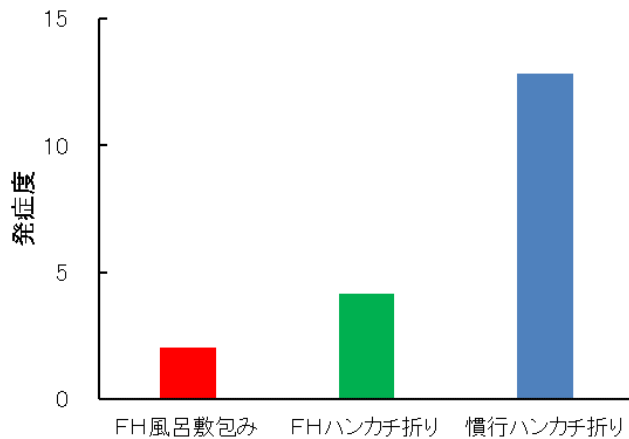


図2 包装方法によるフケ果抑止効果

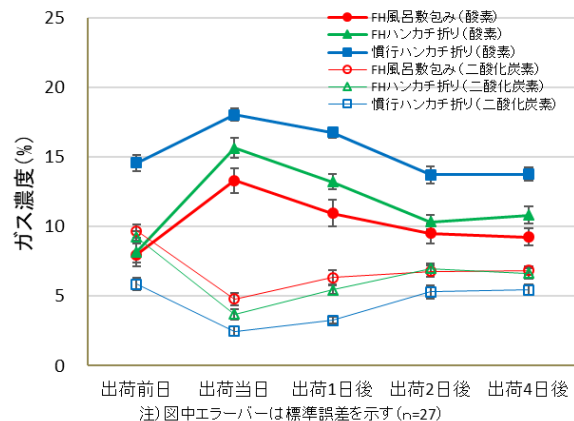


図3 包装方法によるフィルム内ガス濃度

【2 作業性】

風呂敷包み導入者から、慣行のハンカチ折りに比べて作業性は同程度と評価されています。

【3 留意事項】

- (1) 風呂敷包みにすることで、フィルム内がより高二酸化炭素、低酸素となりフケ果を抑止します(図3)。
- (2) 早期に効果を発揮させるため、袋の中の空気を出来るだけ抜くように包装して下さい。
- (3) 包装の際に過度に強く縛ると、破れて密封性を損なうことがあるため注意して下さい。

※ 本研究は農林水産省「食料生産地域再生のための先端技術緊急展開事業」JPJ000418 による成果です