

包装形態及び保存温度がなすの品質に及ぼす影響

【1 成果の内容】

- (1) 出荷用ダンボールに包装したなすを 10℃前後の予冷库で一晩保存した場合、品温は 15～20℃までの低下となり、低温障害が発生する温度まで低下しません（図 1）。
- (2) 一晩予冷の影響は包装形態で異なり、以下のように整理されます。
 - ア コンテナ包装の場合は予冷库、常温のいずれで保存しても品質に差はみられません。また、収穫 4 日（一晩保存品の収穫日を 0 日とする）までは当日出荷品（一晩保存品の翌日収穫・出荷したもの）と同等の品質が保たれます（図 2）。
 - イ レギュラーダンボール包装の場合は常温保存では予冷库保存と比較して果実重量が減少しやすく表面のつやの消失が早くなります（図 3）。
 - ウ 袋包装の場合は、予冷库保存でも常温保存でも表面のつやの消失が早くなります（図 4）。

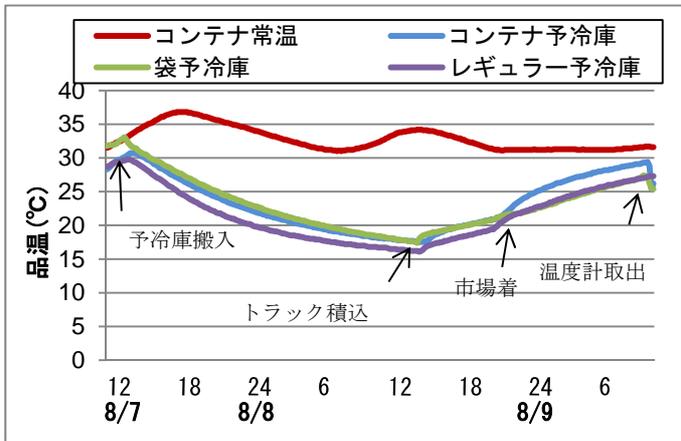


図 1. 盛夏時の東京市場出荷品の品温変化

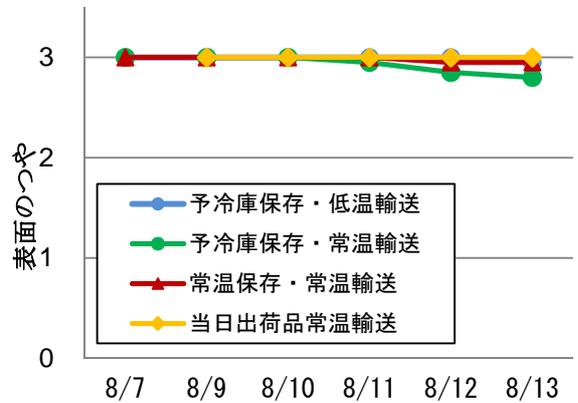


図 2. コンテナ包装の品質変化

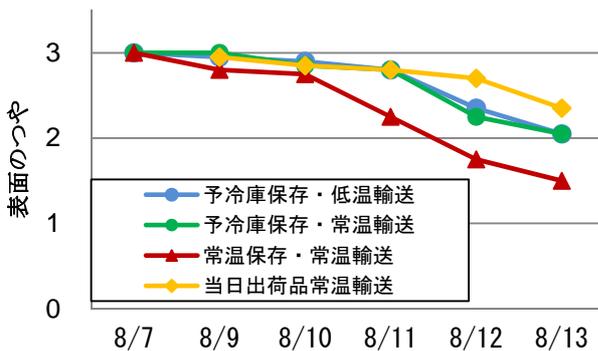


図 3. レギュラー包装の果実重量変化

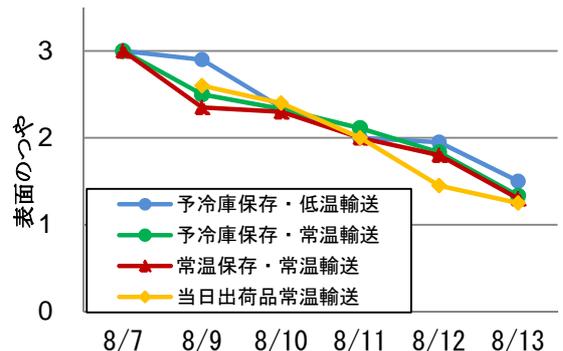


図 4. 袋包装の品質変化

【2 留意事項】

- (1) 保存は農協予冷库（設定 8℃）又は倉庫（常温 30℃前後）で約 20 時間行いました。
- (2) 輸送は低温輸送（20℃）又は常温（30℃前後）20 時間でシミュレーションしました。
- (3) 品質は研究センターで室温（23℃）で保存し調査しました。
- (4) 「表面のつや」は出荷規格表を参考に 1～3 で表示しています。
3：とれたてのつや 2：やや、つやなし 1：つやなし