

トマトの翌日出荷のための予冷方法

収穫時着色度「2～3」で収穫されたトマトを選果後から翌日の出荷時間までの18～20時間程度、予冷库内温度7～15で予冷することにより、当日出荷（予冷なし）と同等の着色度、果実硬度で流通させることが可能である。

図1は、翌日出荷の出荷スケジュールの概略図である。選果後、当日出荷に間に合わないトマトを一晩予冷し、翌日出荷とする。このときの予冷库内温度は7～15とする。

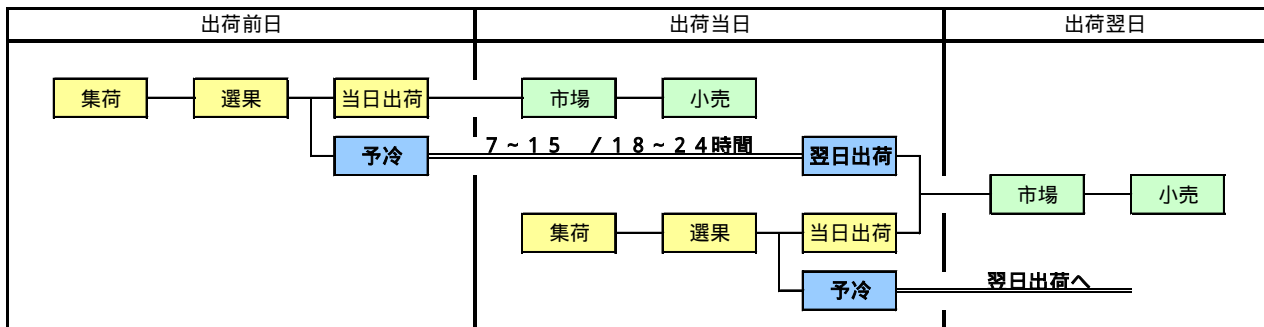


図1 出荷スケジュール概念図

下の写真は、当日出荷されたトマト（上段）と一晩予冷後、翌日出荷したトマト（下段）の着色の変化を見たものである（出荷48時間後）。また、表1はその際の着色度及び果実硬度の実測データである。一晩予冷したトマトは、当日に集荷及び選果され、予冷なしで当日出荷されたトマトと同等の着色度、硬度を保持している。

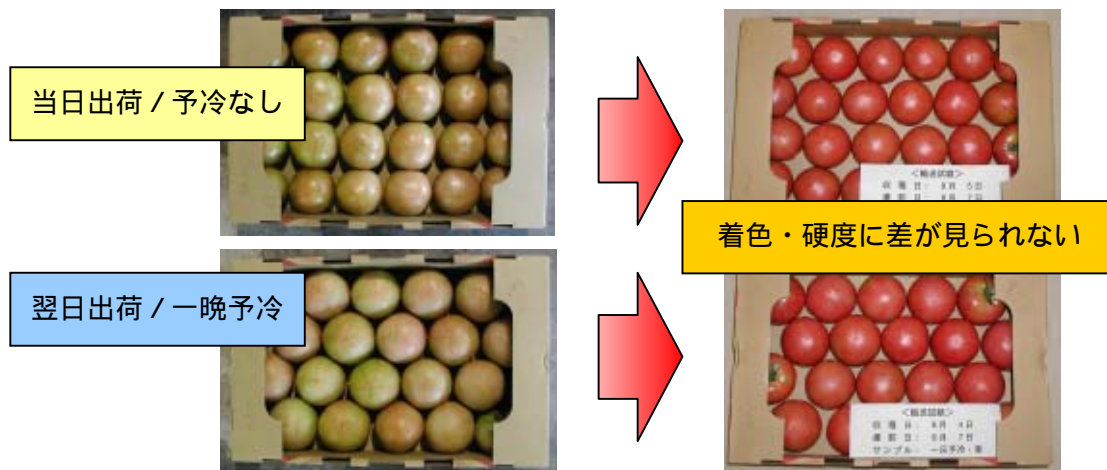


表1 着色度と果実硬度の変化

	着色度		果実硬度	
	出荷時	48時間後	出荷時	48時間後
当日出荷	2.4	7.1	2.22	1.11
翌日出荷	2.2	7.1	2.47	1.29

注1) 翌日出荷は選果後、15で一晩予冷し、翌日出荷したもの

注2) 調査は市場経由後にサンプル回収及びクール便配送し、出荷48時間後に実施

注3) 着色度は数字が大きいほど赤い(1～10)

注4) 果実硬度は数字が大きいほど硬い(円錐形プランジャー使用、lbs)