

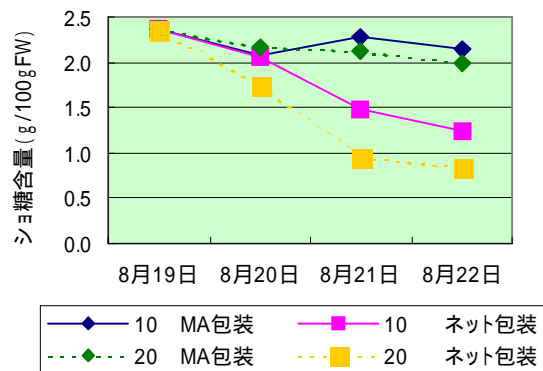
MA包装で、黒豆のえだまめ「ちゃげ丸」の食味の良さが保たれる

食味の良さが特徴のえだまめ品種「ちゃげ丸」の流通において、包装資材を従来のネット包装からMA包装にすることにより、鮮度の低下が抑えられる。おいしさに寄与するショ糖は、貯蔵温度10℃では3日後の減少率を10%以内に抑えることができる。



左：ネット包装

右：MA包装



貯蔵によるショ糖含量の変化

MA包装とは？

低温管理とフィルムの効果により、青果物が無気呼吸が起こらない程度の低酸素状態を作り出し、呼吸によるエネルギーの消費を防いで鮮度を保つ包装

従来のネット包装では、輸送中に糖含量が急速に低下し、3日後のショ糖含量は品温10℃で約半分になり、20℃では約3分の1まで減少する。これに対し、MA包装では、10℃ではショ糖が90%以上、20℃でも80%以上保持される。同時に、莢色が黄化するのを抑える効果もある。

枝豆の鮮度を保って出荷するポイント

収穫したらできるだけ早く調製し、出荷までは簡易予冷库に保管しましょう

MA包装は密封されないと効果がありませんので、袋の口は、ぴったりと密着させましょう