

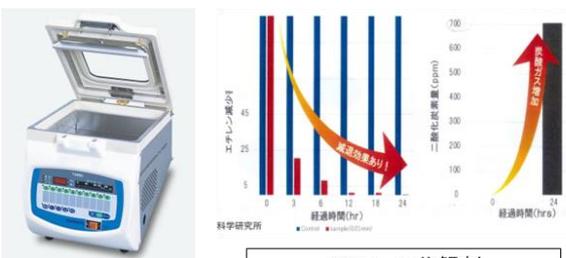
# 「天下富舞」の輸出用品質保持技術の開発

- 実施期間：令和6～10年度
- 担当部署：果樹・農産物利用部
- 区分：プロジェクト（革新的経営環境強化プロジェクト）
- 研究内容

本県オリジナル高級柿「天下富舞」（品種名「ねおスイート」）のブランド力を高めるうえで輸出は重要な販売チャンネルであるが、輸出を促進するにあたり品種特性として日持ちの短いことが課題となっています。そこで、最新の鮮度保持技術を活用したガス環境（酸素、二酸化炭素、エチレン）のコントロールや果実からの水分蒸散抑制、損傷低減容器や緩衝材利用による物理的損傷防止などによる「天下富舞」の品質を長期保持できる輸出技術を開発します。

**開発する技術 ⇒ ガス環境の最適化や物理的損傷の防止などによる輸出技術**

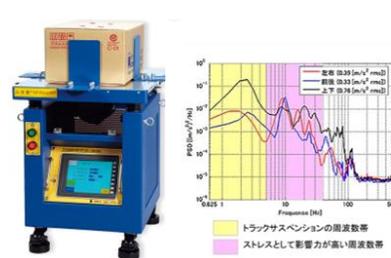
**最新技術を利用したガス濃度のコントロール**



Active-MAP

エチレン分解剤  
 $C_2H_4 + 3O_2 \rightarrow 2CO_2 + 2H_2O$

**物理的損傷の防止**



振動測定・解析

貯蔵 0 4 7 11 14 18 21 25 28日

無処理区									
IC一層処理区									
IC二層処理区									
IC三層処理区									

第6図 ICコーティングの積層数がスダチ果実の貯蔵中の外観に及ぼす影響（15°C） 平ら（2022）

**エディブルコーティング**

**損傷低減容器（イメージ）**



**輸出の実証**

輸出先の販売荷姿や方法に応じた輸出技術の実証





振動データローガー

