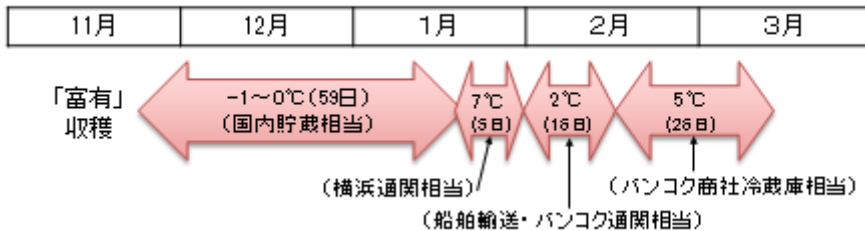


# 微細孔フィルムを段ボール箱の内袋とすることで春節に「富有」をタイへ輸出できます

国内におけるカキの消費は低迷しており、販路拡大のため、輸出に取り組んでいます。主な輸出国はタイや香港などであり、高単価での販売が期待される春節（新暦では1月下旬～2月中旬）をターゲットとしています。

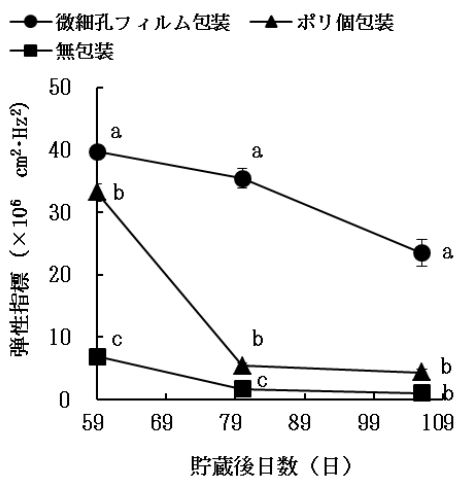
そこで、「富有」を春節に輸出するための長期貯蔵技術を開発するとともに、輸出後の品質管理方法を検討するため、出庫後の日持ち性と温度の関係性を調査しました。



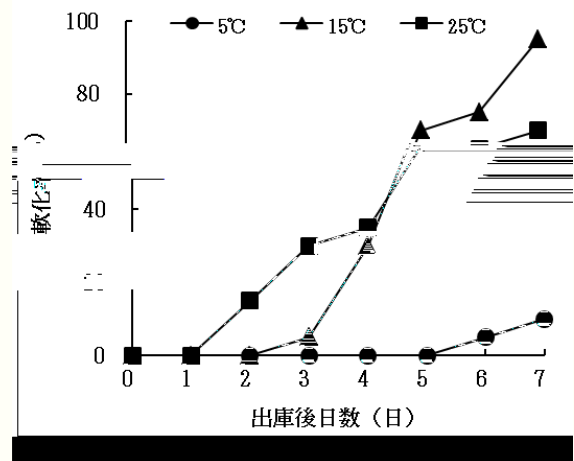
タイ輸出を想定した貯蔵温度および日数



微細孔フィルムによる包装



貯蔵後59~106日の弾性指標の推移



出庫後7日までの保管温度による軟化率の違い

## (研究成果)

- ・「富有」の呼吸速度と限界酸素濃度から酸素透過度を設計した微細孔フィルムを段ボール箱（10kg用）の内袋として使用することで、果実の弾性指標は、貯蔵後59日（国内貯蔵後）以降、ポリ個包装および無包装の果実よりも有意に高く推移し、果肉硬度を十分保持することができました。
- ・微細孔フィルムで包装した果実は、貯蔵後106日（タイ到着後約1ヶ月）の軟化率は0%であり、ポリ個包装の12.5%、無包装の100%に比べて少なかった。果皮色も保持され、汚損・異臭ともに発生しませんでした。
- ・バンコク商社冷蔵庫から出庫後7日の軟化率は、保管温度25°Cで70%、15°Cで95%、5°Cで10%でした。このことから、出庫後は5°Cで品質管理する必要があります。