

アスパラも、コーンも、MAフィルムでフレッシュ流通

道総研 花・野菜技術センター 研究部 生産環境グループ
ホクレン農業協同組合連合会 農業総合研究所

1. 成果の概要

MA（Modified Atmosphere、雰囲気調整）フィルムは、青果物周辺を高二酸化炭素濃度、低酸素濃度に保つ包装資材で、品質や鮮度を高く維持する効果があります。これまでに、ブロッコリでの研究成果を基に、一部JAで導入例がありました。今回は、グリーンアスパラガスとスイートコーンでその効果を検証しました。

（1）アスパラガスでは、MAフィルムの使用で、保冷剤入り発泡箱（従来）より包材費がダウンできます。

（2）スイートコーンでは、MAフィルムの使用で、段ボール箱包装（従来）より品質がアップします。

2. 成果内容

（1）アスパラの蔵置試験ではMAフィルムおよび発泡箱を用い13℃以上で保管した場合、異臭の発生、食用不適となるような異味の発生など品質上の問題がありましたが、10℃以下の保管ではそのような問題は発生しませんでした。10℃保管ではMAフィルム区は発泡箱区と同等であり、段ボール箱区と比べると外観の異常は少ないものでした。また、輸送実証試験においてMAフィルム区は概ね発泡箱区と同程度の品質で、段ボール箱区より外観異常の発生が少ないものでした。しかし、流通中の温度が高めに推移し長時間にわたる輸送の場合、臭気の発生が見られることがありました。以上よりMAフィルムは発泡箱と同等の品質でアスパラを流通できると考えられました。包材費は発泡箱の約335円/箱に対しMAフィルム使用で約300円/箱と、1割程度削減できると試算されました。

