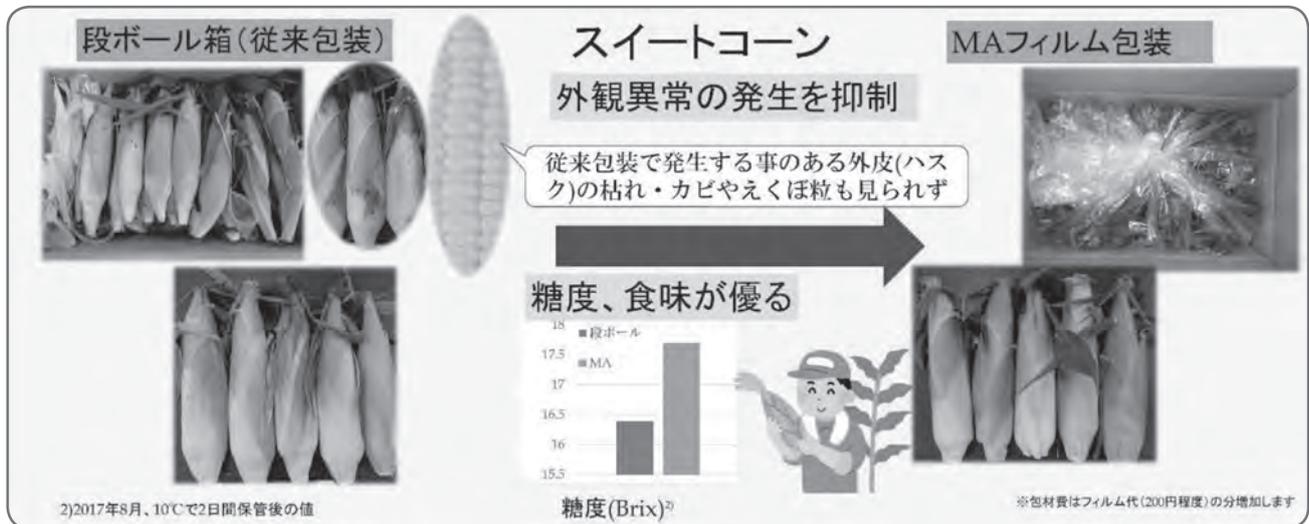


(2) コーンの蔵置試験では、MAフィルムを用いた15℃以上の保管で異臭の発生が認められました。一方、10℃保管では14日後でも異臭の発生は見られませんでした。段ボール区でえくぼ粒、変色粒、ハスクの枯れやカビの発生など、外観品質が低下する条件でもMAフィルム区では発生が僅かでした。食味はMAフィルム区が同等か優る傾向にありました。輸送実証試験においてMAフィルム区は食味が概ね高く評価され、流通業者からハスクのみずみずしさ等の外観が優ると評価されました。以上よりMAフィルムは従来の段ボール箱より外観異常の発生を抑えつつ、同程度以上の食味でコーンを流通できると考えられました。包材費はフィルム代が約200円 / 箱程度増加します。



(3) 実証試験では高温でも異臭の発生がない事例もありましたが、温度管理された蔵置試験でアスパラ、コーンとも10℃を超える温度帯で異臭の発生が確認されたことから、MAフィルムを使用した流通でも10℃以下の低温保管・流通が望まれます。

3. 留意点

- (1) MAフィルムは品目、内容量によって設計が異なります。必ず目的に合ったフィルムを使用して下さい。
- (2) MAフィルムは密封して使って下さい。
- (3) 10℃以上の高温は品質に悪影響があります。10℃以下の低温管理を心がけて下さい。
- (4) 予冷は従来と同じように、収穫後速やかに、十分に行って下さい。
- (5) 本成果は全道の産地で導入可能です。フィルムの購入についてはホクレン各支所にご相談下さい。

(成績名：MA包装フィルムを用いたグリーンアスパラガスおよびスイートコーンの流通技術)

もう少し詳しい情報はこちら
検索は、「農業技術情報広場、一般課題R1」で



本技術内容についての問い合わせ先
道総研花・野菜技術センター
電話 (0125) 28-2800
E-mail : hanayasai-agri@hro.or.jp