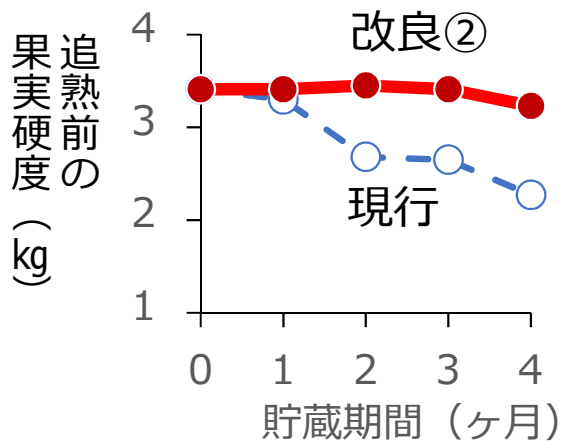
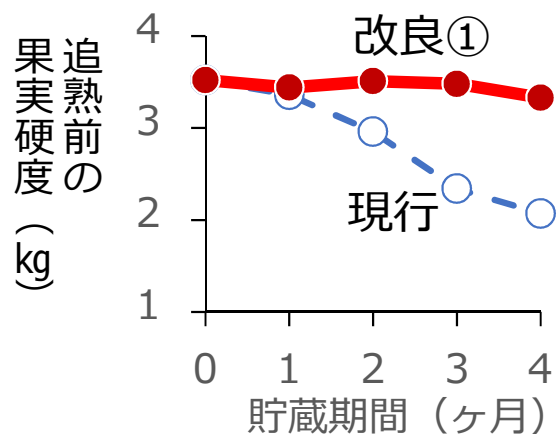


キウイフルーツ「甘うい」の長期貯蔵技術の開発

背景 県育成品種『甘うい』の販売期間を延長するために貯蔵技術が必要でした。

成果の内容 『甘うい』の品質を **4ヶ月保持できる** 2通りの **貯蔵技術** を開発しました。



貯蔵中の品質低下を防止

貯蔵施設の状況に応じて、①か②を選択してください。

改良①
0°C貯蔵の場合

収穫
選果



PE20で
折込包装



0°Cで
貯蔵

4ヶ月
貯蔵可能

※PE20：厚さ20μmのポリエチレン袋

改良②
2°C貯蔵の場合

収穫
選果



PE40で
結束包装



2°Cで
貯蔵

4ヶ月
貯蔵可能

※PE40：厚さ40μmのポリエチレン袋

(現行)

収穫
選果



PE20で
折込包装



2°Cで
貯蔵

品質低下

(流通・加工部)