
[成果情報名] 出荷容器がイチゴ‘あまおう’の長距離輸送後の品質に及ぼす影響

[要約] レギュラー（２段詰）は、DXG(平詰め、ウレタン敷き)に比べ、輸送時に果実が傷みやすい。特に、３月以降はその差が大きくなるため、DXGによる出荷が望ましい。また、ホール状トレイは発泡ポリエチレン製シートなどの緩衝資材を用いると、玉おどりによる傷みを防止できる。

[キーワード] イチゴ、あまおう、出荷容器、品質、長距離輸送

[担当部署] 食品流通部・流通加工チーム

[連絡先] 092-924-2930

[対象作目] 野菜

[専門項目] 流通利用

[成果分類] 技術改良

[背景・ねらい]

イチゴ‘あまおう’は、県外では主に関東地域に広く販売されており、食味の良さ、果実の大きさから消費者の高い評価を得ている。しかし、関東地域への長時間のトラックなどによる輸送では、気温が高くなる３月以降に果実の傷みが発生することが懸念されている。

そこで、出荷容器が輸送後のイチゴの品質に及ぼす影響を明らかにし、輸送中の果実の傷みを抑える出荷容器の特徴を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

- 1．レギュラー（２段詰）は、DXG（平詰め、ウレタン敷き）に比べ、３月以降に果皮および果肉部硬度が低下するにつれて、輸送時の果実の傷み面積割合が大きくなる傾向にある（表１）。
- 2．現行の出荷容器の中では、DXG（平詰め、ウレタン敷き）が最も果実の傷みが少ない（表２）。
- 3．レギュラーでは、箱との間に緩衝作用があるウレタンを敷いても果実の傷みを抑制できない。黒トレイでは果実の玉おどりが生じやすい（表２）。
- 4．ホール型トレイは、果実の玉おどりが発生するが、発泡ポリエチレン製シートなどとの組み合わせにより、果実の傷みを抑えることができる（表２）。

[成果の活用面・留意点]

- 1．イチゴ‘あまおう’の長距離輸送に適した出荷容器の選定に活用できる。

