

輸出拡大に向けた農産物の品目別輸送特性

背景

船便などの長期輸送で、多品目混載時の品質低下が問題でした。

成果の内容

輸出時の最適輸送条件の設定や混載品目の選定に活用できる品目品種毎のエチレン感受性等の輸送特性情報を整備しました。

作成した輸送特性情報は、輸出の際の最適輸送条件の設定や混載品目の選定に活用できます。

品目	品種	最適輸送温度	エチレン発生量	エチレン感受性	輸送可能期間
カキ	太秋	0℃	無	大	20日
モモ	あかつき	0℃	大	中	20日
ブドウ	巨峰(種あり)	0℃	無	無	20日
ナシ	幸水	0℃	小	中	20日
イチゴ	あまおう	0℃	無	無	10日
青ネギ	-	0℃	無	中	10日
ナス	筑陽	10℃	中	大	10日
キュウリ	-	10℃	小	中	10日
コマツナ	-	0℃	無	無	10日
アスパラガス	-	0℃	中	小	10日

詳細は、福岡県農林業総合試験場ホームページで閲覧できます。

- カキは60μmポリエチレン個包装で品質保持が可能



無包装



ポリエチレン個包装

- ナスはエチレン感受性が高く、エチレンを発生する品目とは混載不可

エチレン濃度 0ppm	エチレン濃度 1ppm	エチレン濃度 10ppm

エチレン：植物ホルモンとして知られ、果実の成熟を促進します。出荷後に、青果物によってはエチレンガスを発生するものがあります。そのため、エチレン感受性のある青果物が影響を受けて品質低下しないよう管理する必要があります。

(流通加工部)