

# 宅配輸送向け農産物の品質保持の手引き

～品質を保つパッケージ技術～



令和4年 11月  
福岡県農林業総合試験場

## はじめに

近年、新型コロナウイルス感染症の拡大等により、消費者が EC サイト(商品を販売するためにインターネット上に開設されたウェブサイト)を活用して農産物を購入する形態が増加しています。しかし、EC サイト販売で用いられる宅配などの小口輸送は一般的な市場流通と比較して振動や衝撃が多く、物理的損傷による品質低下が問題となりやすくなっています。また、品目によっては、カビによる品質低下や混載時の他の青果物が発生するエチレンによる品質低下が問題となることがあります。

そこで、宅配時に品質低下しやすい5品目(モモ、ブドウ、イチジク、カキ、イチゴ)を対象に緩衝資材や鮮度保持資材の品質保持効果を調査し、「宅配輸送向け農産物の品質保持の手引き」を作成しました。本資料が福岡県産農産物の販売促進の一助となれば幸いです。

なお、ご利用にあたっては、以下の点についてご留意頂きますようお願い申し上げます。

- 1)すべて使用者の責任において使用・活用して下さい。
- 2)本資料の利用により発生したいかなる損害についても福岡県はその責任を負わないものとします。
- 3)本資料は、加筆・修正する場合があります。
- 4)各表の見方や評価基準等については共通項目をご参照下さい。

# 目次

## I 共通項目

1 個票の見方	1
2 試験条件	3
3 品質調査方法	4

## II 品目別

1 モモ	6
2 ブドウ	10
3 イチジク	15
4 カキ	20
5 イチゴ	25