

荷傷みの少ないオウトウの新型容器

オウトウは軟らかく、鮮度低下が早い果実であるため、輸送時の振動や衝撃により「オセ果」（損傷果）や腐敗果などの荷傷みが発生しやすいです。そこで、長距離輸送においても果実の荷傷みが少ない新型容器を開発しました。

☆ 技術の概要

1. 新型容器は、ホールトレー（ポリスチレン製）についた穴に果梗を入れ、2枚の伸縮性フィルムシートで果実を挟み固定する形態で、果実が損傷する要因である果実と容器、果実同士、果実と果梗の接触が少ない構造です（図1，図2）。
2. トラックを利用した国内長距離輸送および航空機を利用した輸出では、果実の損傷および腐敗の発生はほとんどみられず、500gパック（ばら詰め）より品質保持に優れます
3. 香港へ輸出した際の商品性は、輸送後約10℃で保管した場合、「佐藤錦」で収穫5～8日後、「紅秀峰」で収穫8日後まで保たれます。

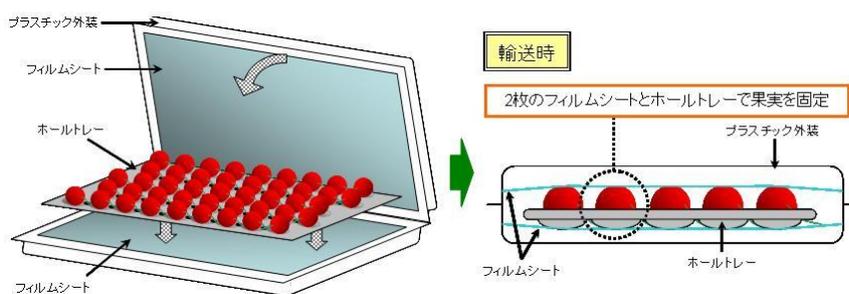


図1 新型容器の概要図



新型容器（フルサイズ）



新型容器（ハーフサイズ）



背面



側面

図2 新型容器の外観

☆ 活用面での留意点

1. 新型容器は、平成25年春から試験販売されています。
2. 詳細については、山形県農業総合研究センター園芸試験場（電話：0237-84-4125、電子メール：yengeishi@pref.yamagata.jp）にお問い合わせください。

（果樹研究所 企画管理部 研究調整役 岩波 徹）