

輸出促進にも貢献する青果物の 輸送環境調査および品質評価の事例集

青果物の品質を落とさず消費地へ届けるためには、輸送の過程における温湿度や振動・衝撃などの環境を把握したうえで、包装をはじめとした適切な品質保持対策を講じることが重要です。それらのデータを取得するために、輸送試験を行うことが望ましいですが、対策のための「あたりをつける」場合には、費用や時間の面で効率的とはいえません。そこで、「あたりをつける」を容易にするために、青果物の輸送環境および輸送を想定した条件下での品質変化を調査した事例を集約し、「事例集」として公開しました。この事例集では海外での調査事例も取り扱っており、輸出における対象国の輸送環境を勘案した品質保持対策も容易になります。

☆ 技術の概要

1. 「取扱品目」、「輸送経路またはシミュレーション条件」、「輸送手段」、「解析・評価対象」、「包装条件」など7項目についての最新情報を収録しており、抽出・入力機能を用いて目的とする品目や輸送手段などの条件に合う情報のみを表示することが可能です。(図)
2. 輸送を想定したシミュレーションの事例も取り扱っており、輸送環境を再現する試験を行う際の条件設定が容易になります。

図. 「イチゴ」の事例を抽出する場合の例

☆ 活用面での留意点

1. 以上の結果は、「青果物の輸送環境解析および品質評価事例集」
<https://www.naro.affrc.go.jp/org/nfri/yakudachi/transport/index.html> で公開しております。トップ画面にございます免責事項をご確認のうえご利用ください。
2. 詳細については、農研機構食品研究部門食品流通・安全研究領域(TEL: 029-838-7191)にお問い合わせください。