

小ギクの収穫後の品質保持処理と低温管理による出荷調節

【背景・目的・成果】

小ギクは盆や彼岸など特定の日(物日)に需要があり、これに対応した出荷が求められています。切り花は収穫後、品質低下が進み、1日以内に出荷する必要があります。そのため、気象条件により早く開花すると、物日に合わせるが大変困難でした。そこで、品質保持処理と低温管理を組み合わせ、収穫後の品質を維持したまま、最長7日間出荷日を調節できる技術を開発しました。

品質保持処理

① 収穫後にエチレン作用阻害剤(STS)溶液で前処理

STS濃度: 0.1mM
処理時間: 10~18時間
処理温度: 常温の室内



② 機能性ダンボールに梱包

梱包や取扱い方法は従来品のダンボールと同じです。

機能性ダンボールは、内側に低透湿性プラスチックフィルムを貼り付け加工し、高湿度を保ちます。



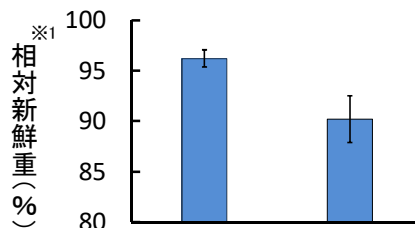
③ 冷蔵庫で低温管理

温度は2~5℃設定にします。(最長7日間)

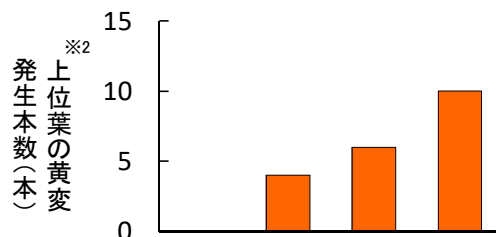


④ 出荷 トラック輸送時や市場での保管時は15~25℃で管理します。

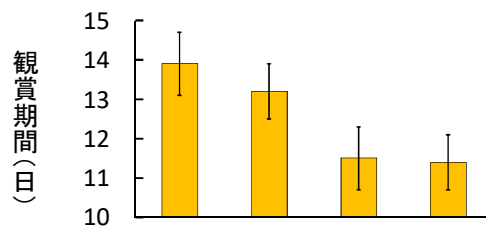
低温管理



※1 収穫直後の切り花新鮮重を100とした供試品種「銀河」、市場到着後(収穫9日後)に調査



※2 100本中の本数 供試品種「銀河」、市場到着後(収穫9日後)に調査



供試品種「銀河」 温度23℃、相対湿度60%、12時間明期、光合成有効量子束密度 $12 \mu\text{mol}\cdot\text{m}^{-2}\cdot\text{s}^{-1}$ の室内で調査

【技術の活用】

プレハブ冷蔵庫やJAの冷蔵設備等を利用でき、産地で出荷量を調節した計画的な出荷が可能になります。葉の黄変のしやすさには品種間差があります。通常出荷で黄変が多い品種は、本技術でも黄変を完全に抑制できないことがあります。

