

丹波黒大豆枝付きエダマメの鮮度保持包装

【背景・目的・成果】 丹波黒大豆エダマメは、枝付きの荷姿で主に出荷されます。エダマメは鮮度低下が激しい青果物で、もぎ蒔用の鮮度保持包装はありますが、枝付き用のものではありません。そこで、丹波黒大豆枝付きエダマメの荷姿に対応した鮮度保持包装を作製しました。

常温・無包装では収穫1日後に食味は低下しますが、作製した鮮度保持フィルムで包装することで、常温(20℃)下で5日間の鮮度保持が可能となりました。



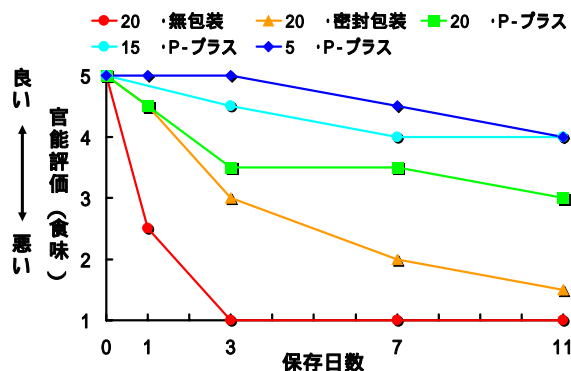
袋種: 鮮度保持用微孔フィルム(P-プラス)
袋サイズ: 0.03 × 310 × 760mm
内容量: 枝付き 1Kg / 袋 (莢: 枝 1:1)

枝付きエダマメの鮮度保持包装

保存条件が外観(褐変・腐敗)に及ぼす影響

保存温度	包装資材	保存日数				
		2日	5日	7日	11日	20日
20	無包装		×	××	××	××
20	密封包装			×	××	××
20	P-プラス					××
15	P-プラス					
5	P-プラス					

調査基準:
無包装では(○:変化なし)、△:莢が黄化、×:莢が褐変、××:莢が褐変・乾燥
その他では(○:変化なし、△:一部で腐敗、×:数カ所で腐敗、××:全体的に腐敗)



保存条件が食味に及ぼす影響

鮮度保持フィルムの効果

- 常温・無包装では鮮度低下が激しく、収穫1日後に食味は低下するが、作製した鮮度保持フィルム(P-プラス)で包装することで、常温(20℃)下で5日間の鮮度保持が可能となった。

低温保存と鮮度保持フィルムの相乗効果

- 低温(15~5℃)保存と鮮度保持フィルム包装を組み合わせると、11日間の鮮度保持が可能となった。



JA丹波ささやまの出荷荷姿

【技術の活用】 鮮度保持フィルム包装することにより、スーパー等量販店での販売や東京などの遠距離地への販路拡大が可能となります。

作製した鮮度保持フィルムは2003年度からJA丹波ささやまにおいて使用されています。