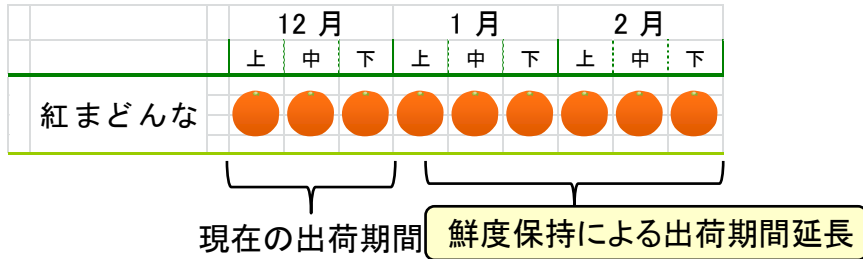


‘紅まどんな’ は微細孔フィルムで個包装し常温で保存

‘愛媛果試第28号（紅まどんな）’は、裸果では果皮が萎れやすく日持ち性が劣る。萎れ防止のため、慣行ポリ袋で包装すると、結露に起因する浮皮や退色がみられる。PPおよびPE製の微細孔フィルムNo.4 [住友ベークライト(株)] に個包装すると1月中旬までは鮮度よく保存可能。さらに水蒸気高透過性微細孔フィルムに個包装すると、2月中旬まで予措の効いた状態を維持できる。なお、保存温度は、常温もしくは5℃がよい。



資材の検討

[調査日]

12月18日



1月17日



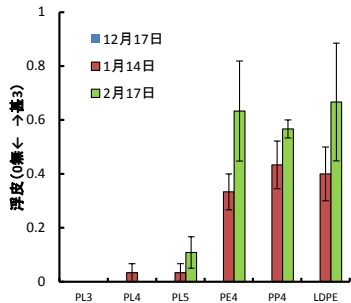
2月17日



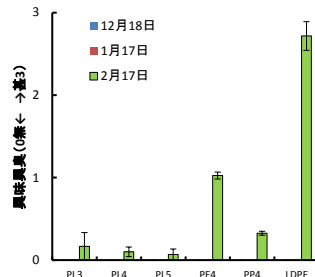
PL3 PL4 PL5 PE4 PP4 慣行ポリ

PL・・・ポリ乳酸
(水蒸気高透過性)
PE・・・ポリエチレン
PP・・・ポリプロピレン

1月中旬まではフィルムの材質に関係なく保存できる。
2月中旬頃まで保存する場合には、PLなど水蒸気高透過性フィルムが適する。



微細孔フィルムの組み合わせと果皮



微細孔フィルムの組み合わせと浮皮

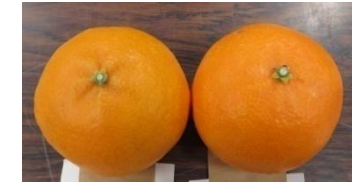
LDPE(慣行ポリ)、PP、PLは浮皮になるが、PLは浮皮にならない。

1月中旬までは、どの資材でも食味良好。2月ではPLが食味良好。

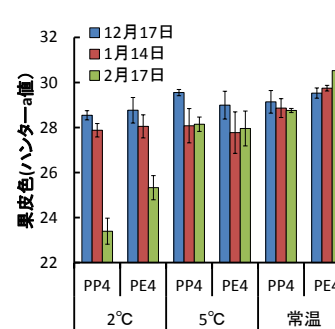
保存温度の検討



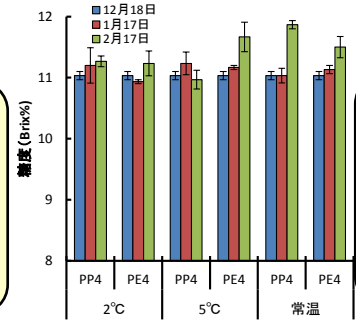
2°C 5°C 常温
PP4



PP4 PE4
2°C



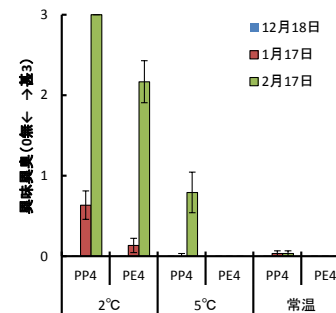
1月中旬では差がない。2月中旬には、2°C保存で著しく劣る。



1月中旬では差がない。2月中旬には、5°CPE4、常温PP4、PE4が高い。

保存温度・フィルムの違いと果皮色

保存温度・フィルムの違いと糖度



微細孔フィルムの組み合わせと食味

5°C区のPE4、常温区のPP4、PE4は2月中旬でも良好である。2°C保存は1月中旬から食味が不良になる。

