



農産物の鮮度保持試験 ～食ロス削減～

- ・農林水産物の鮮度保持期間を長くすることは、食品の廃棄量削減につながります。
- ・当所では、鮮度保持資材や新技術の効果を明らかにするため、野菜等を用いた鮮度保持試験を行っています。

ブロッコリー用容器の鮮度保持試験の事例を紹介します。

- ・夏場のブロッコリーは、収穫時の品温や保存温度が高いことなどにより、店頭では2日程度で劣化してしまいます。そのため、鮮度保持期間の延長が望まれていました。
- ・そこで、従来の荷姿であった段ボール箱と砕氷を同梱した発泡スチロール箱を用いて、実際の流通過程における温湿度及び品質の経時変化を調査しました。
- ・その結果、段ボール箱では3日後には黄化しビタミンCなどが減少したのに対し、砕氷入り発泡スチロール箱を用いることで6日後でも鮮度を保持できることが明らかになりました。

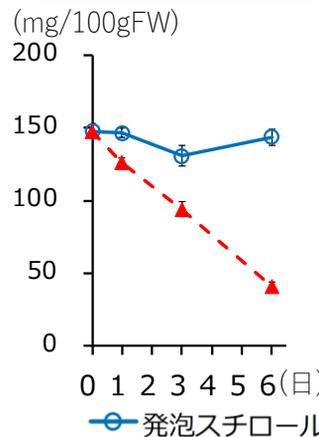
研究所では、今後も食品の廃棄量を削減するために鮮度保持技術の開発や新規資材の実証試験に取り組んでまいります。



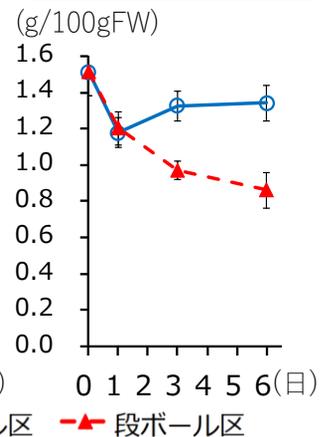
発泡スチロール区

段ボール区

ビタミンC含量の変化



遊離糖含量の変化



詳細については、食と農の研究部 食品技術グループ までお問い合わせください。

電話 072-979-7063

食品に関する技術支援制度、研究所保有機器についてはこちら↓

<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/nourin/shien/openlabo/index.html>

イベント情報

- ・10月16日(水)~18日(金)開催「FABEX関西2019」関西唯一、最大の業務用“食”の総合見本市！
【詳細・申込】<http://kansai.fabex.jp/index.html>
- ・10月29日(火)開催「課題解決型マッチングフェア」支援機関が一堂に集結！当研究所も出展します
【詳細・申込】http://www.osaka-shinkin.co.jp/pdf/news/20190927_news