

# 先端輸送性技術試験 貯蔵富有柿の米国向け輸送実証

和歌山県農水産物・加工食品輸出促進協議会

# 目的

平成29年10月12日に米国向け日本産かき(柿)が輸出解禁されたことに伴い、米国向けに輸出する貯蔵富有柿の最適な鮮度保持方法について、実際の商流を用いて検証する。

# 経過

平成29年11月20日: 収穫

平成29年11月22日: 果実重を測定後、包装処理し、再び冷蔵庫へ保存。

平成29年12月13日: (商品を選果こん包)

平成29年12月15日: 神戸植物防疫所による輸出検査実施。

平成29年12月18日: 産地から出荷し、翌日、国内指定倉庫へ納品。

平成29年12月20日: バンニング、輸出許可

平成29年12月23日: 東京港発

平成30年 1月 4日: ロングビーチ港着

平成30年1月11日: 輸入検査実施され、虫が発見され、同定へ。

平成30年1月12日: 再検査後、リリースされ、JFC倉庫着、店舗へ配送

平成30年1月15日: 商社内検査室にて、果実重及び果肉硬度を測定。

①

②

③

④

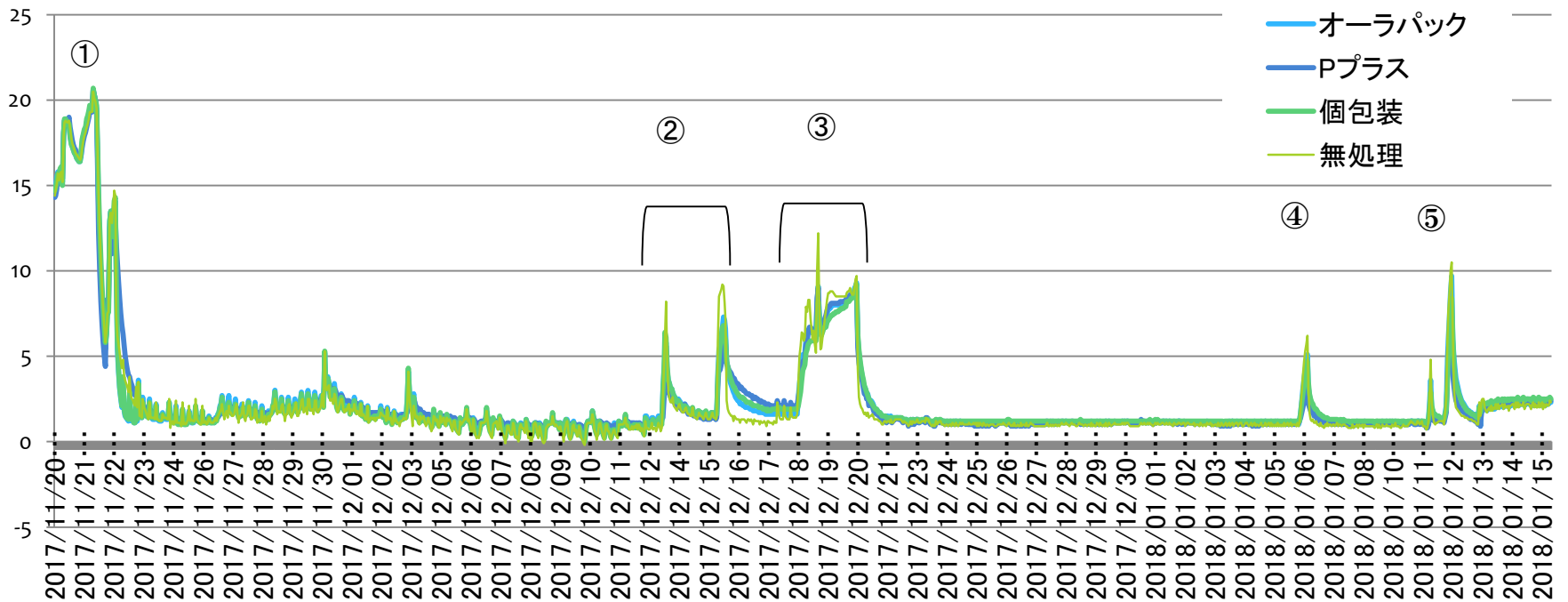
⑤

# 実証区の設定

## 8区 Mサイズ(191-220g)を供試

包装資材	オーラパック	Pプラス	個包装	なし
1MCP				
処理	【1区】 ロガー封入	【2区】 ロガー封入	【3区】 ロガー封入	【4区】 ロガー封入
無処理	【5区】	【6区】	【7区】	【8区】

# 箱内温度の推移



# ① 実証区設定後の様子



### ③コンテナ内にバンニングされた様子



# ⑤ 商社内検査室での測定

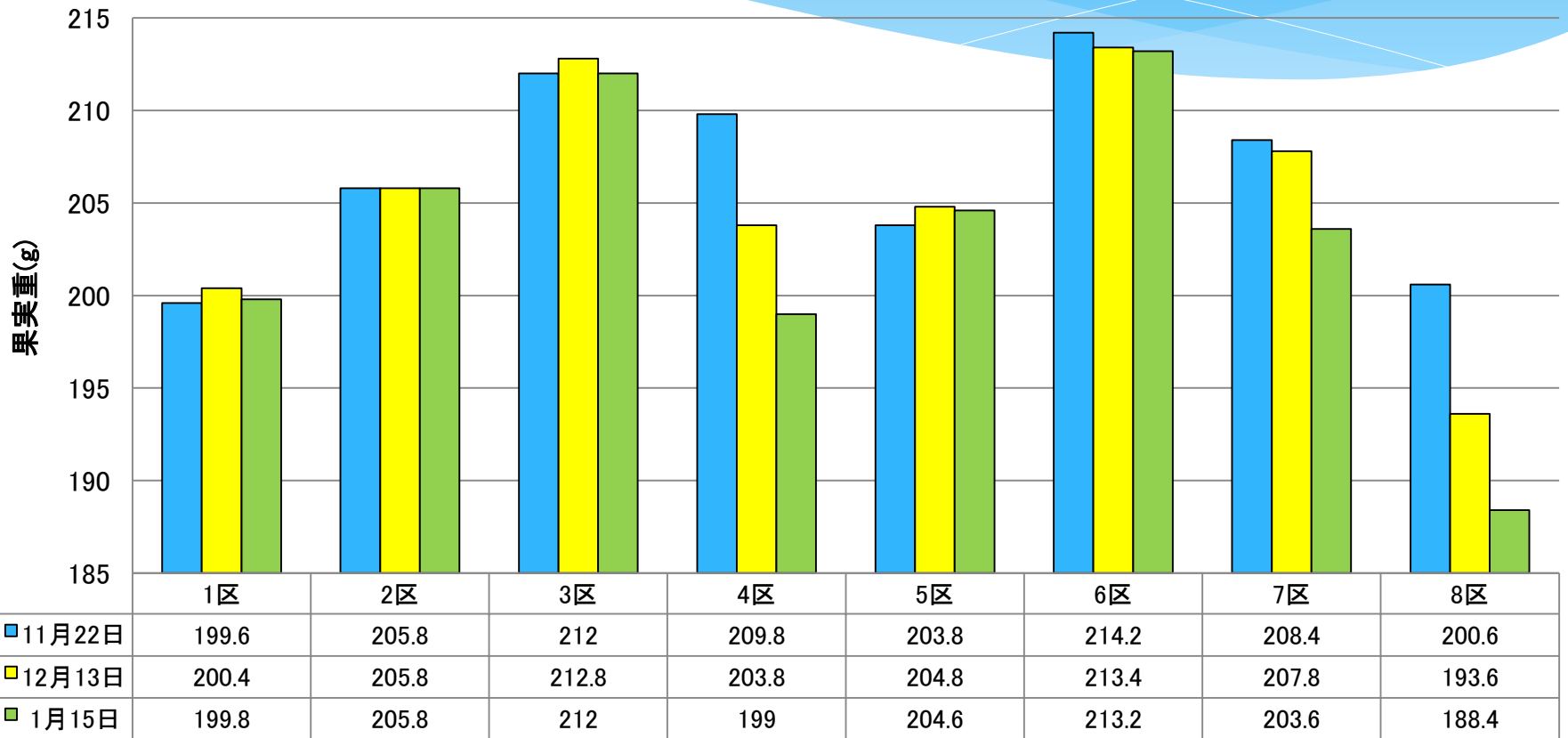




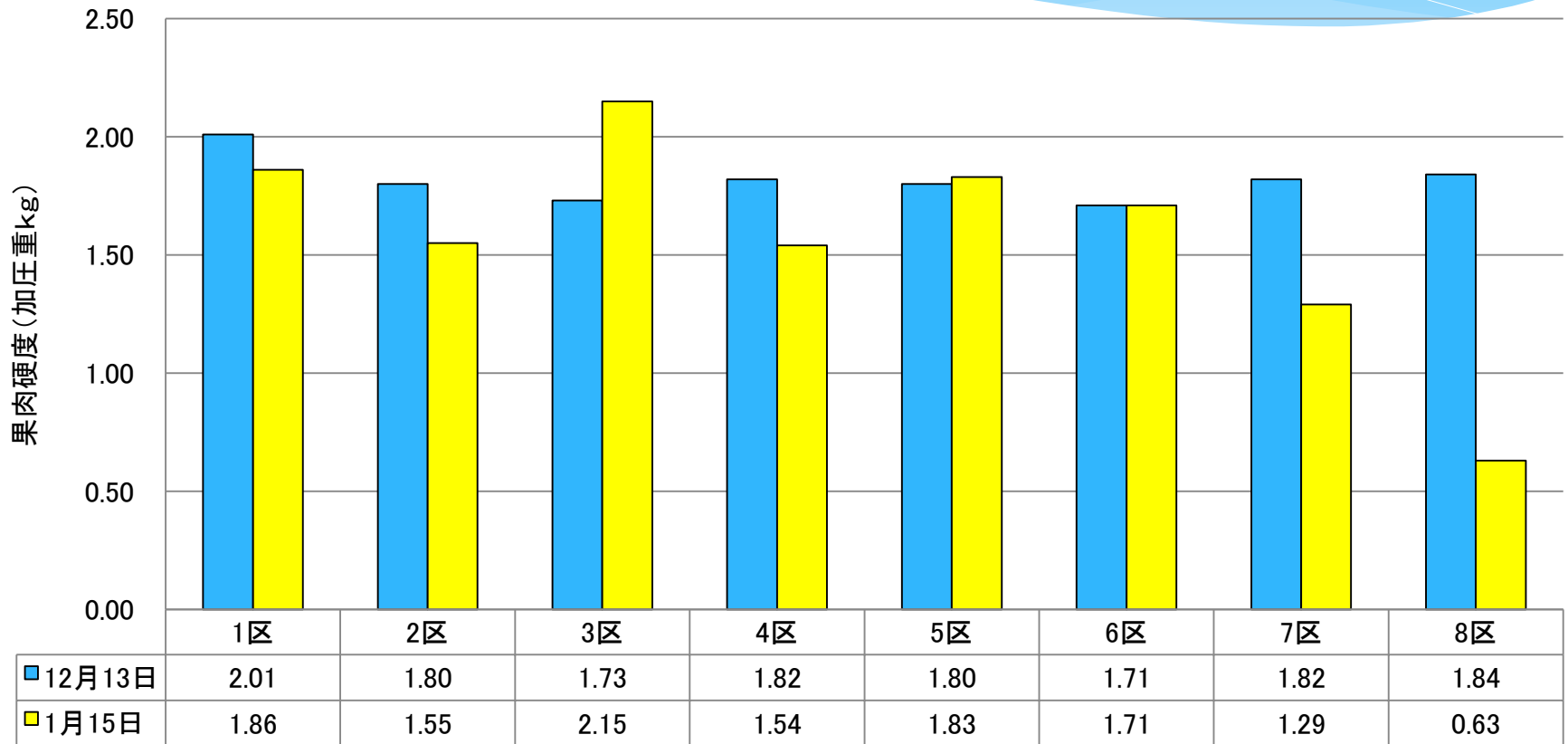
# ⑤ 商社内検査室での測定



# 果実重の推移



# 果肉硬度の推移



# 考察

- ① 収穫後から調査実施まで5回の温度上昇する機会があったが、果実重及び果肉硬度に大きな影響はなかったと考えられる。
- ② 最も果肉硬度が高かったのは、3区(1MCP処理・個包装)となったが、7区(個包装)については、1月10日の輸入検査時に個包装を全て開封されていたため、比較できない。
- ③ 4区(1MCP処理・無包装)と8区(無包装)には、果実重及び果肉硬度ともに大きな差が見られたため、1MCP処理に一定の鮮度保持効果は認められる。
- ④ ただし、1区(1MCP処理・オーラパック)と5区(オーラパック)、あるいは2区(1MCP処理・Pプラス)と6区(Pプラス)の間には有意な差が見られなかったため、鮮度保持については、1MCP処理よりも包装資材の影響が大きいと考察される。

# 余談

Inspection(米国側輸入検疫)により開封された箱内部

