

MA フィルムを利用したスイートコーンの 鮮度保持輸送技術の開発

食品検査分析センター 食品流通研究課

TEL:011-742-5441

E-mail:syokuhinryutu@hokuren.jp

1. 背景・目的

8月から9月までの短い期間で収穫し販売される北海道産のスイートコーンは、道外への移出量が多く市場ニーズが高い品目です。しかし、呼吸量が大きいため、鮮度劣化が早く、外観や食味食感の保持が課題となっています。食品流通研究課では、北海道立総合研究機構、本会施設資材部と連携し、袋内空気組成を制御することで呼吸量を低減させる機能を持つMAフィルムを利用した、鮮度保持輸送技術の開発とその利用指針の策定に取り組みました。

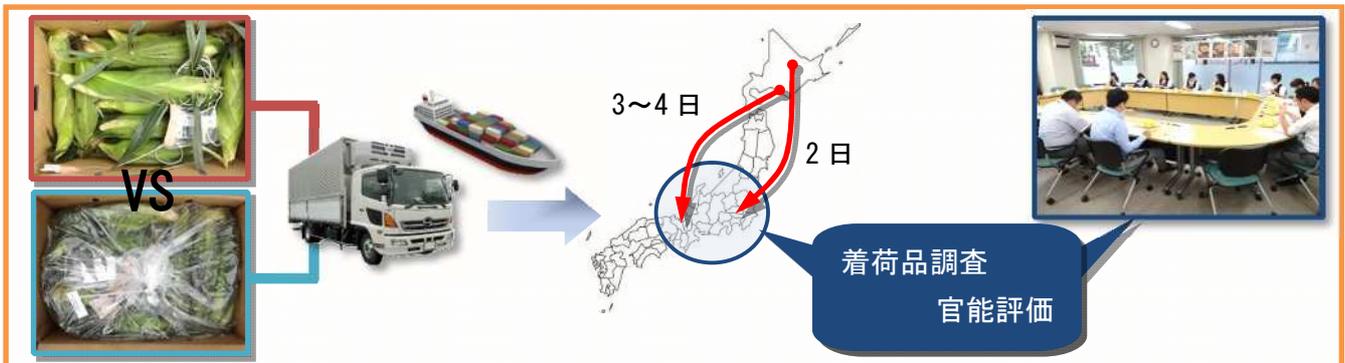
2. 供試資材

	資材
基準	各 JA 指定の 10kg 規格の段ボールに梱包
試験区	MA フィルムを内袋として使用



<MA 包装資材の梱包姿>

3. 試験内容



4. 結果(以下の効果が明らかになりました)

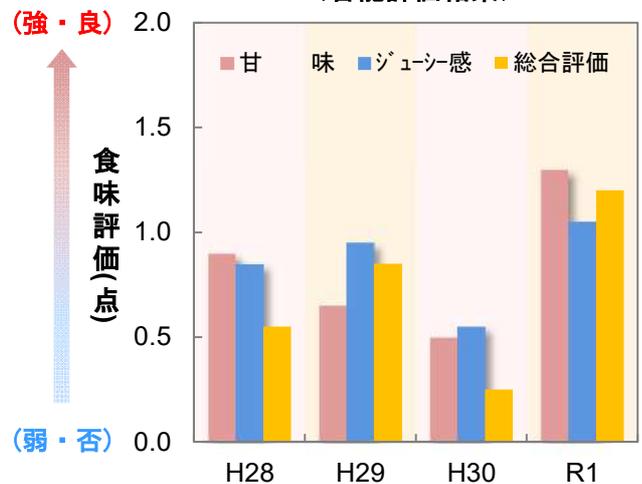
- (1) **外皮の枯れ**が抑えられます。
- (2) **甘さ、みずみずしさ**が保持されます。

※出荷から着荷までの**平均温度を10℃未満**とすると、上記の効果が得られます。

5. 現場での活用について

- (1) 長距離輸送による品質劣化が抑えられ、**【もぎたて】に近い商品**を消費地にお届けすることができます。
- (2) 気象災害等による物流網の停滞時や、出荷期間を延長したい場面での**短期的な貯蔵ツール**としての活用も期待できます。

<官能評価結果>



※ホクレン職員 20名で茹でたものを評価。
段ボール出荷品(0.0)との比較を行い、
-3.0~3.0で評価。