

外装フィルムの密封度の効果

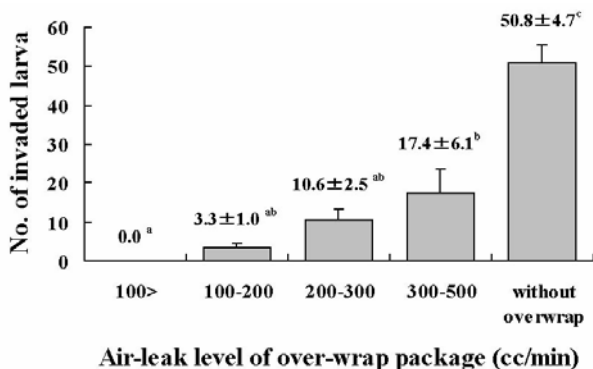
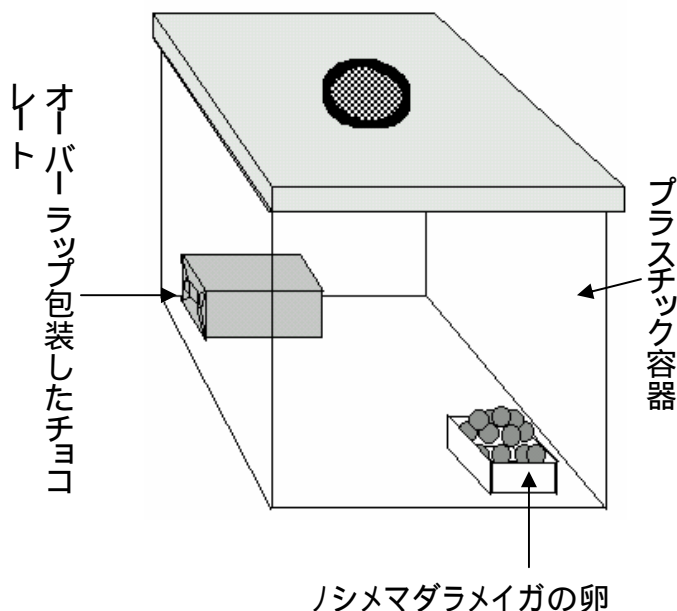
- ノシメダラメイガの混入を低減するために -

研究の背景・目的

オーバーラップ包装した菓子類(チョコレートなど)で、ノシメダラメイガが混入することが頻繁にある。こういったケースでは、包装を食い破って侵入したものと従来は考えられていたが、包装の密封性に着目して実験を行い、包装の改善に取り組んだ。



オーバーラップ包装のシール不良部から、侵入しようとするノシメダラメイガ幼虫



エアリーク値と幼虫侵入遮断性との相関

参 考

日本応用動物昆虫学会誌、47:97-100 (2003)
(株ロッテとの共同研究)

研究の方法と結果

様々なエアリーク値(包装からどれだけ空気が漏れるかを数値化したもの)のオーバーラップ包装をしたチョコレートをを用いて、1齢幼虫の侵入試験を行った。

その結果、幼虫はシール不良部から侵入する、包装の穿孔はほぼ無い、エアリーク値を100cc/min(980Paの圧力で空気を注入した条件)にすれば、ノシメダラメイガの幼虫の侵入はほぼ完全に遮断できる、ことが分かった。



代表研究者: 今村 太郎
所 属: 流通安全部 食品害虫研究室

問い合わせ先: 研究交流科 関谷 修三
e-mail: atunisi@nfri.affrc.go.jp