

生鮮青果物の輸出に関する検討 — 流通実験棟における研究手法の紹介 —

技術の特徴

- 国産農産物およびその加工品の競争力強化には、保蔵品質を保持、向上させる技術開発が重要。
- 輸出においては、特に、輸送に時間のかかる船便や、路面状態・温度管理が不十分な地域に対応する流通技術の開発が必要。
- これらの課題解決のため、平成25年度に整備した各種設備をもちいて、貯蔵環境（温度、ガス環境など）、輸送環境（振動・衝撃）に関する評価を実施している。

研究の内容



流通環境計測機器



鷺宮製作所製
3次元振動試験機

輸送耐性の評価
輸送シミュレーション

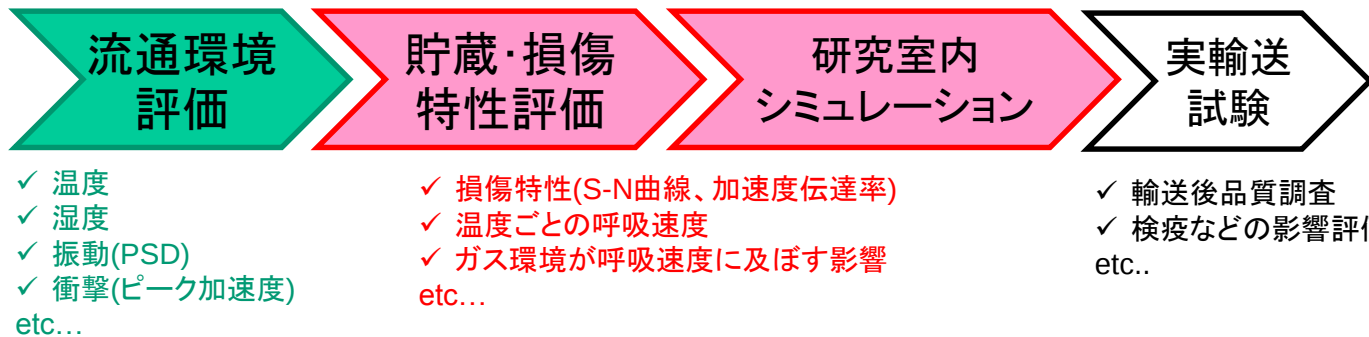


恒温、恒ガスコントロール試験室

長期間貯蔵特性の評価、
貯蔵シミュレーション



システムGCIによる
自動呼吸速度計測



現在、地方公設試、民間企業と共同で、生鮮青果物を対象とした、輸出時の最適条件解明、長期及び短期の品質保持技術開発を実施中。

1. 輸出時の損傷防止技術開発に関する研究（対象:モモ、イチゴなど）
2. 船舶を利用した長期輸送時の品質保持に関する研究（ナシ、メロン、甘藷など）

今後の展開

- 国内流通環境改善で培った輸送技術の海外輸出への適用
- 様々な国、時期、輸送手段で輸出時の流通環境データベース作成