

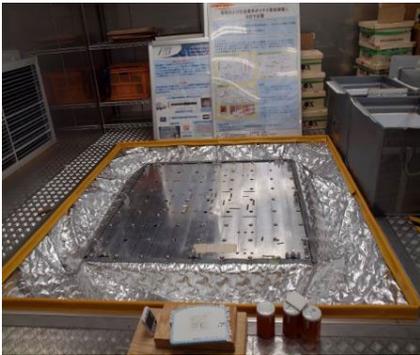
# 包装・流通技術の開発に役立つ研究施設

## 成果の特徴

- 産地から消費者まで品質劣化させないで貯蔵・輸送する研究をしています。
- 輸送中の商品に加わる衝撃や振動を軽減する包装・輸送技術の開発や最適な貯蔵条件の解明を行っています。

## 成果の内容

- 輸送中の振動や衝撃を実験室内で再現し、緩衝性能の高い包装形態を提案します。



三次元振動シミュレーター



落下試験機



衝撃試験機

- 青果物の呼吸速度を計測するとともに、最適な貯蔵条件を導き出します。



恒温・恒湿・恒ガスコントロール試験室



収穫後の青果物は呼吸により消耗し、品質が劣化します。

温湿度管理やガス組成の調整により品質を保持できる条件を導き出します。

## 成果の活用

- 「衝撃損傷予測モデルの提案」、「ブドウの脱粒防止包装の開発」、「速やかな予冷がモモ果実の軟化・損傷を防止する」などなど様々な研究に利用されてきました。
- 本研究施設は、民間企業・公設試・大学の研究者・技術者の方々にも、農研機構との共同研究等によりご活用いただけます。

## 参考

動画1：3次元振動試験機を用いた農産物の輸送シミュレーション トラック輸送中の振動再現事例 -

<https://www.youtube.com/watch?v=-OpGLZTuwE&list=PLW99yTRNzVkPuHrLMmOZ258P0LrLh-jbX>

動画2：農産物・食品のより良い輸送・運搬方法をめざして -新しい包装方法の研究開発-

<https://www.youtube.com/watch?v=HwlpylzQfBo&list=PLW99yTRNzVkPuHrLMmOZ258P0LrLh-jbX>



動画1



動画2