

# 葉もの野菜の流通ロス削減

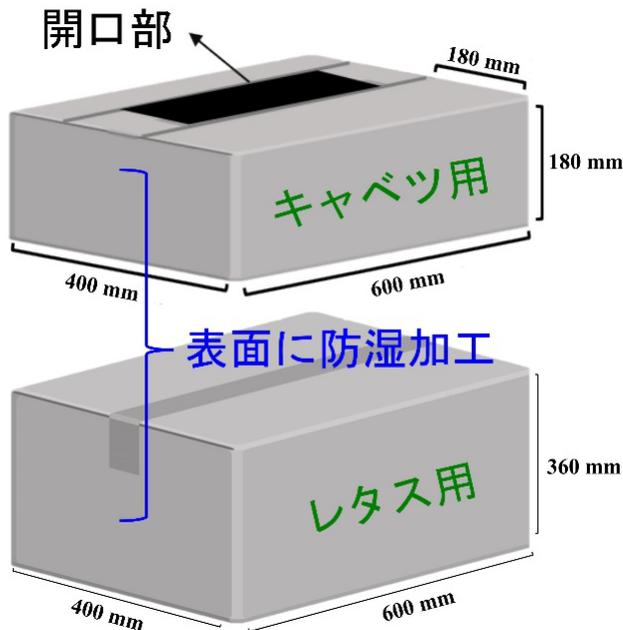
## －防湿段ボール箱によるキャベツ・レタスの品質保持－

### 成果の特徴

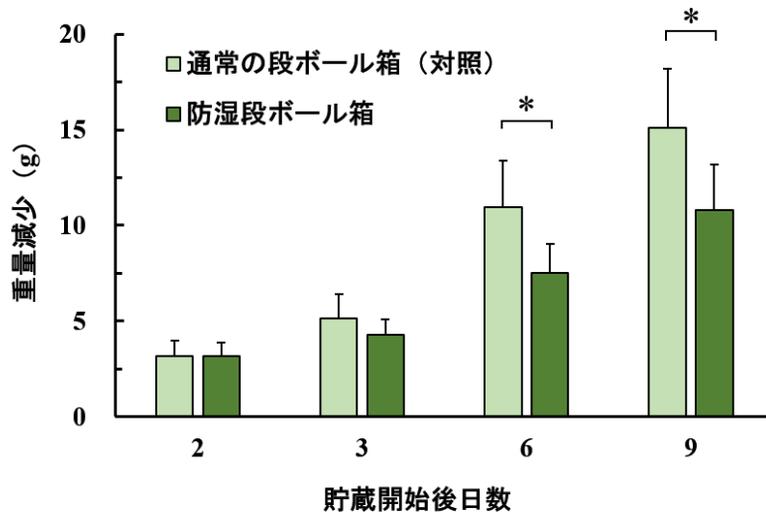
- 水蒸気を通しにくい防湿段ボール箱による梱包がキャベツおよびレタス貯蔵中の水分ロスを低減し品質保持に有効であることを実証しました。
- プラスチックフィルムなどによる個包装を簡略化できます。

### 成果の内容

通常使用されているものと同一の寸法・形状に対応



貯蔵中の水分減少による重量の目減りを抑制 (キャベツの例)



※10°C・85～90%RHで貯蔵。開始時重量：約1400g

\*5%水準で有意 (ttest n=5)

### 成果の活用

品質保持期限の延長により、とりわけ業務需要における出荷・流通量の制御に貢献します。

### 参考

Wambrauw DZK, Sato Y, Sugino N, Matsumoto S, Li L, Kitazawa H (2020) *Journal of Applied Botany and Food Quality* 93, 54-58.

Wambrauw DZK, Sato Y, Sugino N, Matsumoto S, Kitazawa H (2020) *Journal of Packaging Science and Technology, Japan* 29, 137-143.

※SIP2「生産から流通・消費までのデータ連携により最適化を可能とするスマートフードチェーンの構築」での成果です。