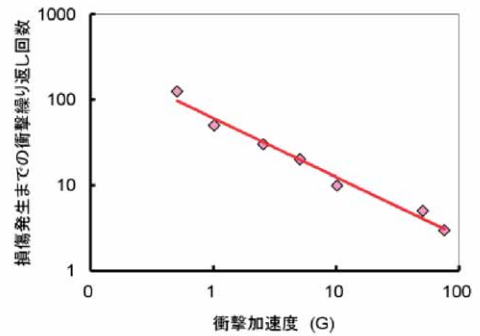
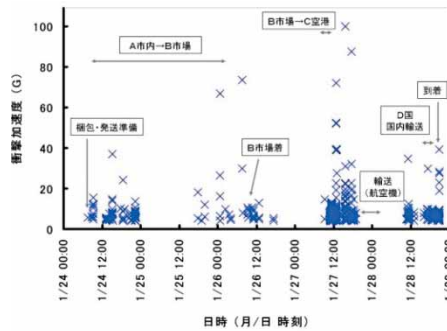


野菜や果物の「おいしい」を届けたい —青果物の緩衝包装にまつわる研究—

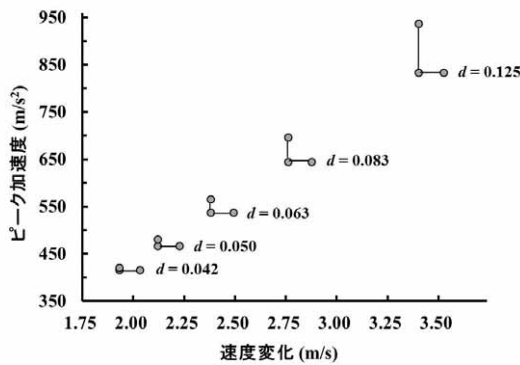
技術の特徴

- ・輸送工程における衝撃環境の解析と実験室内での損傷性評価から実輸送中の損傷発生状況を予測。
- ・輸送条件に対応した包装設計をサポート。

研究の内容

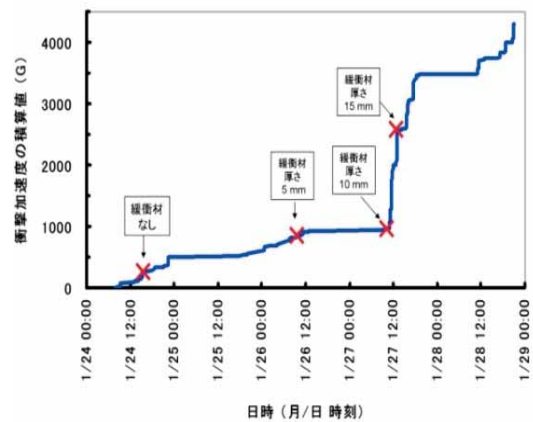


事例1. 輸送中の衝撃発生状況の調査



事例3. 衝撃1回あたりの損傷度(d)に及ぼす速度変化の影響の評価

事例2. 衝撃加速度と損傷発生との関係の解明(イメージ)



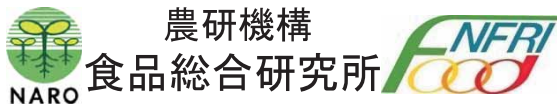
事例4. 輸送中における損傷発生箇所の予測

今後の展開

- ・収穫時期や品種といった栽培条件を考慮した緩衝包装設計
- ・輸送経路や手段(トラック、鉄道、船舶、飛行機)を考慮した緩衝包装設計

参 考

- ・Kitazawa et al.: *Pack. Technol. Sci.* online (doi: 10.1002/pts.2026) (2013).
- ・北澤ら: 日本包装学会誌 21(2): 125-132 (2012).
- ・北澤ら: 園学研. 9(2): 221-227 (2010).



代表研究者: 北澤 裕明(きたざわひろあき)
所 属: 食品工学研究領域
食品包装技術ユニット

問合わせ先: 029-838-8037 ktz@affrc.go.jp