

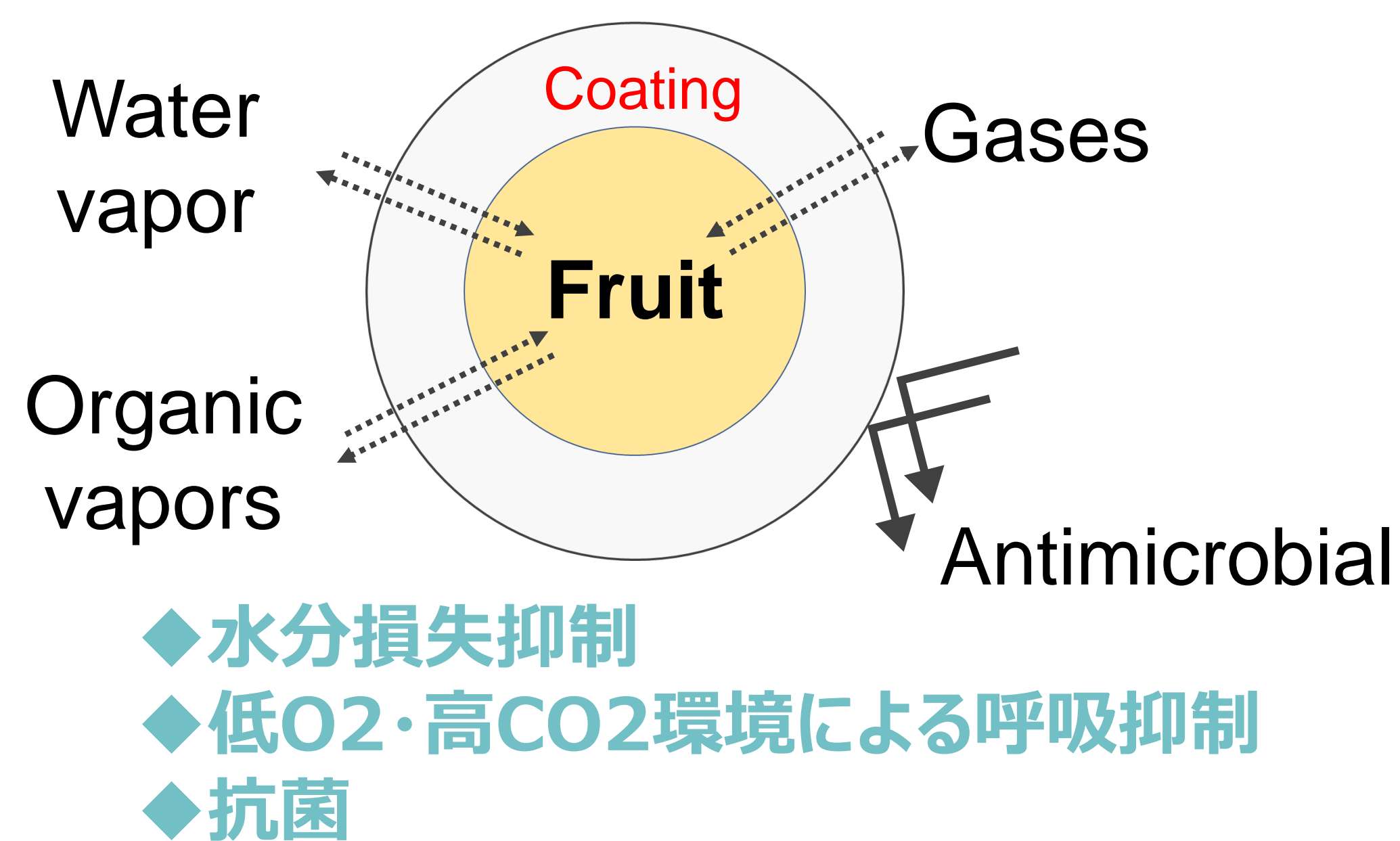
生鮮青果物における 脱プラスチック型鮮度保持技術の検討

概要

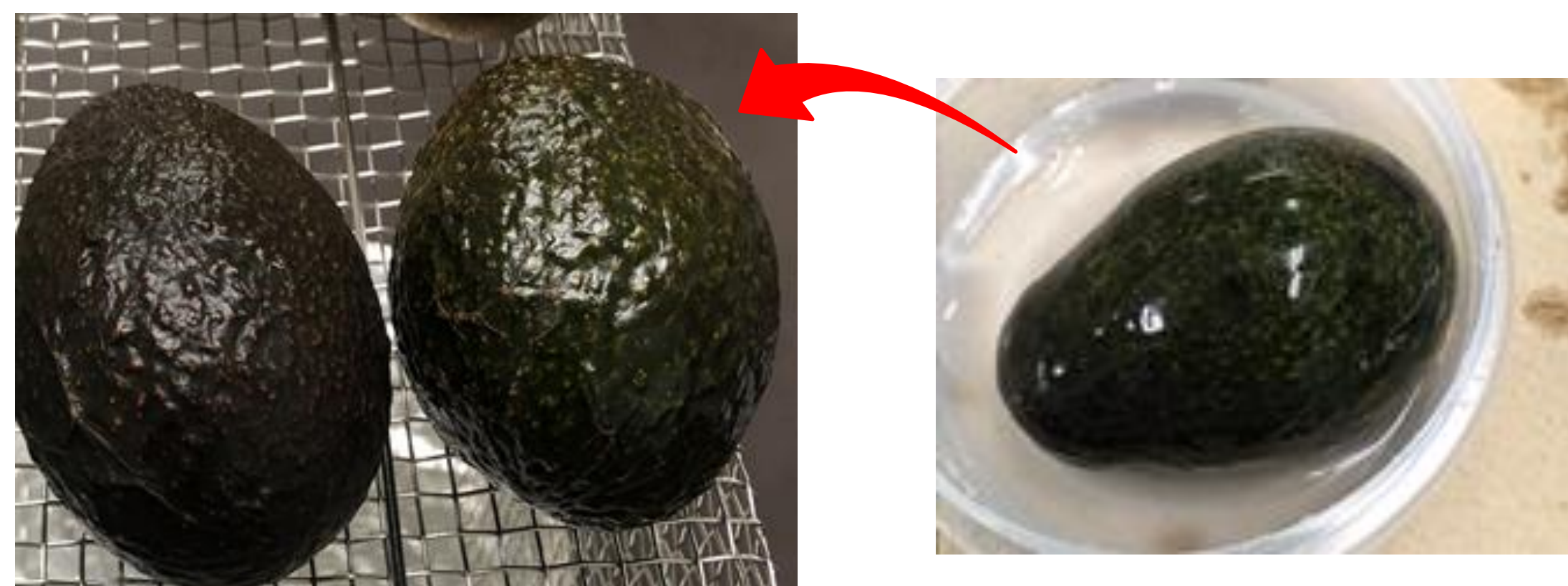
青果物の過度な成熟や病害によるポストハーベストロスを防ぐため、包装や低温での保存、薬剤処理などが行われています。しかし包装や薬剤の使用は、消費者心理や環境への負荷を考えると望ましくなく、可食性フィルムや生分解性フィルムを用いたコーティングによる鮮度保持技術が有望視されています。当研究室では、これらのコーティング処理が、青果物の鮮度保持に与える影響を研究しています。

研究内容

可食性フィルムコーティング



アボカドに対するコーティング

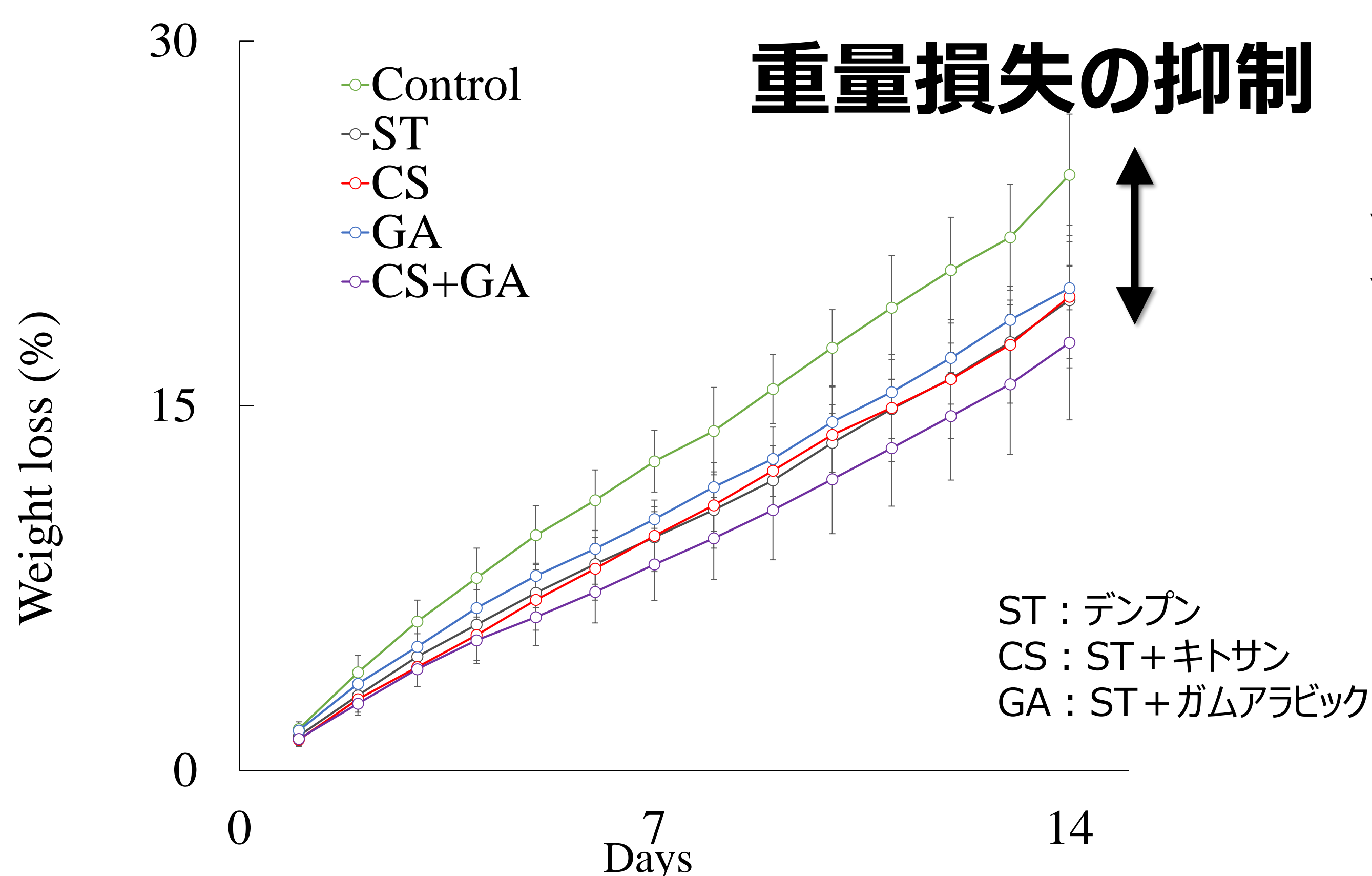


無処理 コーティング

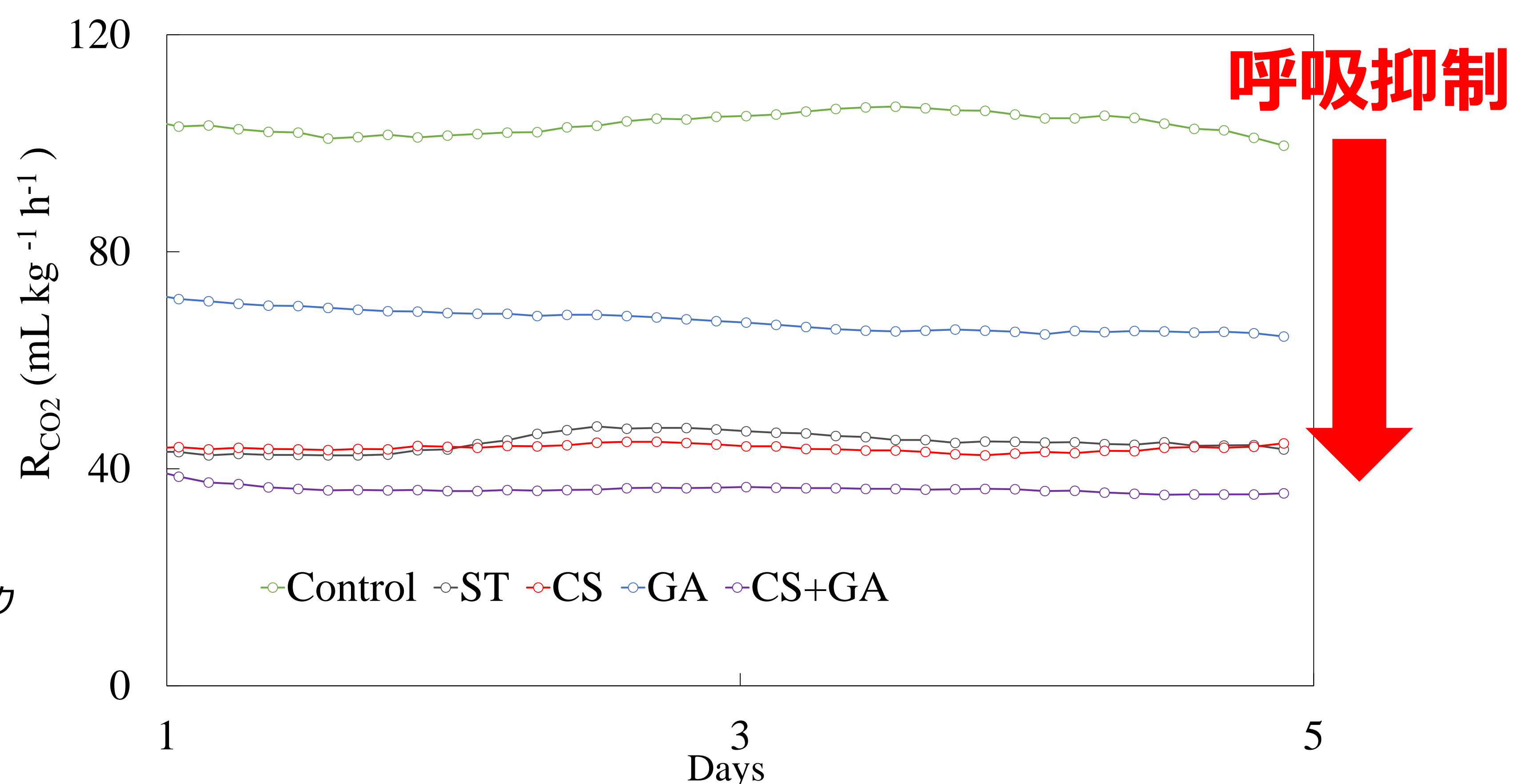
内部品質の評価



重量損失



呼吸速度



活用分野・用途・応用例

コーティング処理を適切に利用することで、プラスチック包装や薬剤処理を行うことなく、環境に優しい生鮮青果物の鮮度保持を行うことが期待できます。