実用化技術情報

リサイクル可能なカキ脱渋用段ボールの使用法

福島県農業試験場 会津地域研究支場 平成15年度福島県農業試験場試験研究成績概要 分類コード 04-05-34000000

部門名 果樹ーカキー加工担当者 永山宏一・勝又治男

I新技術の解説

1 要旨

カキ「会津身不知」の脱渋・出荷用として、ポリサンド段ボールに代わり普及しつつある、防湿段ボールの脱渋性能及び使用方法を明らかにした。

- (1) 防湿段ボールは、ポリサンド段ボールに比較して気密性が劣る傾向にあった(図1)。防湿段ボール 内のエタノールガス濃度は、エタノールの投入量を増やすことや、段ボールをポリエチレンフィルム 製の袋で被覆することにより高まり(表2)、果実が吸収するエタノール量も増加した(図2)。
- (2) 防湿段ボールの脱渋の進行は、ポリサンド段ボールに比較して若干遅れる傾向にあったが、エタノールの吸収量を増加させることにより速まることが確認された(表3)。また、これに伴い果皮汚染が増加する症状も認められたが、ポリサンド段ボールより程度は軽かった(表4)。
- (3) 果実の着色進度は防湿段ボールが優れる傾向にあり(表5)、また果肉硬度の推移は処理区間の差が少なかった(表6)。
- (4) 以上のことから、防湿段ボールを用いて「会津身不知」の脱渋を行う場合は、以下のような基準に 従うことが望ましいと判断された。

「会津身不知」脱渋処理における防湿段ボールの使用基準

カキの詰め方	一箱当たりの 果実重量	エタノール 使用濃度	<u>一</u> 箱当たり エタノール使用量	処理期間
モールドパック 1 段詰め	3 ~ 4 kg	43~45vol %	40∼50ml *1	12~20日 * 2

- * 1) 脱渋期間中の気温が低い場合や果実が未熟な場合は、エタノール量をこの範囲で 多めに設定する。同時に、積み上げた段ボールを0.05mm厚程度のポリエチレンフィ ルム製の袋で被覆することも有効である。
- * 2) 10月中で気温が高い場合は12~14日間、11月以降は14~20日の処理期間とする。

2期待される効果

カキ「会津身不知」の脱渋処理における防湿段ボールの使用基準を明確にしたことで、脱渋性や果実品質の確保が図られる。

3 適用範囲

県内の「会津身不知」産地

4 普及上の留意点

防湿段ボールの仕様にはメーカーにより多少の差があるため、使用に当たっては予備試験を行うことが望ましい。

Ⅱ 具体的データ等

表1 試験区の構成

段ポール の仕 様	被覆の有 無	アルコ <i>ー</i> ル処理量
防湿	有	40ml/箱
H	H	50ml/ 箱
H	無	50ml/箱
#	"	60ml/箱
ポリサンド	無	50ml/箱
#	"	60ml/箱
	の仕様 防湿 " " " " ポリサンド	の仕様 無 防湿 有 " 無 ボリサンド 無

表2 ェタノール処理後の段ボール内ェタノールガス 連度の推移

NM 4H	WOLDE COSE 18			
	処理後の時間			
試験区	10時間 後	26時間 後	54時間 後	78時間 後
	x	X	x	x
A	0.66	0.51	0.28	0.17
В	0.62	0.56	0.85	0.19
c	0.64	0.49	0.30	0.00
D	0.66	0.56	0.30	0.09
G	0.79	0.59	0.40	0.24
H	0.67	0.62	0.43	0.26

注)北川式ガス検知器により測定

エ 0.40 タ 0.35 / 0.30 リル 0.25 含 0.20 有 0.15 ※ 0.10 % 0.05

図1 段ポール内二酸化炭素濃度の推移

26

時間 (hour)

64

図2 果肉中のエダノール含有率

C

試 験区

D

В

表 3 脱渋程度の推移

ex o andex		<u>.</u>		
五 絕話	処理 前	処理13日撰	强理 2 1 日任	
Α		1.6	1.5	
В		1.6	1.6	
C	5.0	1.7	1.5	
D	0.0	1.6	1.4	
G		1.5	1.4	
H		1.5	1.4	

注)指数5(未処理の状態)~1(完全脱渋) 1.5以下で可食

表 5 果皮着色指数の推移

☑ 頻陆	処理 前	処理15日後	処理21日任	
A	6.0	6.9	7.1	
В	6.3	7.0	7.2	
c	5.9	8.8	7.8	
D	6.1	7.0	7.4	
G	6.2	6.8	7.1	
H	6.0	6.8	7.2	

注)平核無用カラーチャートにより測定

表 4 果皮汚染程度の推移

1.00 <u>一</u> 0.90 酸 0.80

受 0.80 0.70 0.60 ま造 0.40 0.30 90 0.20

0.1 0 0.00

 ~ 0.00

10

	試験区	処理前	処理』3日後	心理 2 1 日报
	Α	0.1	1.1	_
	В	0.2	0.9	_
	C	0.1	1.1	_
	D	0.1	1.5	_
	G	0.2	1.8	_
_	H	0.2	2.2	_
-				

注)指数5(甚)、4(多)、3(中)、2(少)、1(微)

12 7 | 13 AR 70 77 2

1 執筆者

Ⅲその他

永山宏一、志村浩雄

2 主な参考文献・資料

福島県果樹試験場研究報告第14号(1991)

表 6 果肉硬度の推移

試験区	処理前	処理18日後	処理21日後
ENSK IC.		kg∕c mi	kg/c mi
A		2.13	1.83
В		2.10	1.82
C	2.55	2.18	1.84
D		2.05	1.80
G		2.09	1.85
Н		2.04	1.79

注)ユニバーサル型硬度計(円錐頭)により測定