

海上輸送による東南アジアへのモモ輸出に向けた鮮度保持技術

【特徴】

シンガポールへ中晩生種のモモを1℃で海上輸送することにより、到着5日後まで商品性が保持された。

【活用が見込まれる分野】

県産モモの輸出促進

【成果】

モモ輸出における海上輸送の鮮度保持技術の改善

【内容】

表1 シンガポールへのモモ輸出試験内容 (2016)

輸出日	7月18日	9月2日
供試品種	嶺鳳	さくら
市場までの輸送温度	5℃	1℃
海上輸送温度	5℃、1℃	1℃
輸送期間	15日	14日
供試果実積載方法	JA共選果実を使用 リーファコンテナ (20ft) に、 イモ・野菜類等と混載	
輸出行程	試験場→市場 (輸出業者) →東京港 →シンガポール港→業者倉庫 試験場から市場までの 輸送時間は約4時間	

○ モモのシンガポールへの輸出に向け、「嶺鳳」・「さくら」を使用し、1℃および5℃による海上輸送試験を実施した。

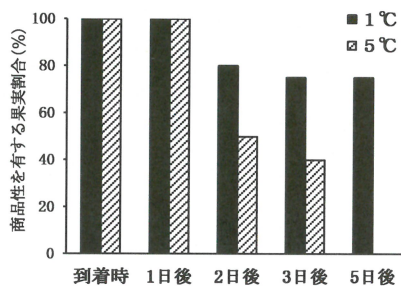


図1 「嶺鳳」の1℃及び5℃海上輸送における到着後の商品性 (2016) ※

※到着後の保存温度：3~5℃
商品性：果肉の粉質・褐変、食味不良、おし傷などの発生がないものを商品性ありと評価

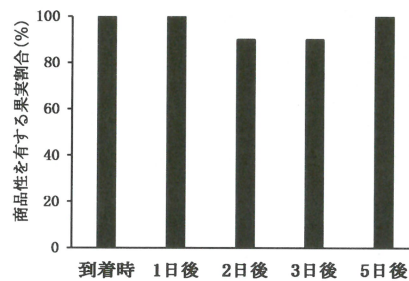


図2 「さくら」の1℃海上輸送における到着後の商品性 (2016) ※

○ 5℃海上輸送では、到着2日後に商品性が低下するが、1℃で海上輸送することにより果実硬度が保持され、食味も良く到着5日後まで商品性を保持する。



1℃海上輸送



5℃海上輸送

到着5日後の果実 (嶺鳳)