



2020

農業研究本部 花・野菜技術センター、中央農業試験場

Ornamental Plants and Vegetables Research Centre, Central Agricultural Experiment Station

道総研

共同研究機関：ホクレン農業協同組合連合会 農業総合研究所

アスパラも コーンも MAフィルムでフレッシュ流通

概要 Abstract MAフィルムの使用で。。。

アスパラは保冷剤入り発泡箱 (従来)より**包材費ダウン**

コーンは段ボール箱包装(従来)より**品質アップ**

成果 Results

保冷剤入り発泡箱(従来包装)

アスパラガス

MAフィルム包装



¥335

包材費¹⁾
約1割**DOWN!**



¥300

品質は変わらず



1)包材費(ホクレン概算) 保冷剤入り発泡箱=発泡箱(¥310)+保冷剤(¥25)、MAフィルム=段ボール箱(¥100)+MAフィルム(¥200)

段ボール箱(従来包装)

スイートコーン

MAフィルム包装

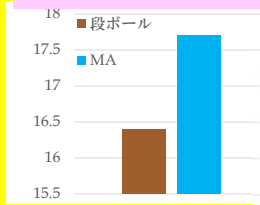


外観異常の発生を抑制

従来包装で発生する事のある外皮(ハスク)の枯れ・カビやえくぼ粒も見られず



糖度、食味が優る



2)2017年8月、10℃で2日間保管後の値

糖度(Brix)²⁾

*包材費はフィルム代(200円程度)の分増加します

注意

両品目とも、10℃を超える温度は品質に悪影響を与える可能性があります。**低温管理を心がけて下さい。**

普及 Dissemination

- 全道の産地で導入可能です。
- フィルムの購入などについてはホクレン各支所にご相談下さい。

連絡先 Contact

花・野菜技術センター
研究部 生産環境グループ
0125-28-2800
hanayasai-agri@hro.or.jp