

(5) リンドウ（ニューヨーク想定：梱包から開封まで約54～58時間）

① 調査区分

■夏期調査（平成21年9月16日～18日）

品 種 名：安代の秋 [1束当たりの平均重量 安代の秋≒571g]

本 数：200本、240本の2パターン（1束当たりの本数=10本）

保水状態：乾式、保水ゼリーの2パターン（乾式と湿式は別々に梱包）

予冷方法：強制通風予冷と差圧通風予冷の2パターンを実施

入り数	品種名	予冷方法	保水条件	日持ち 日数(日)	内 容 物 総重量(概算)	梱包 具合
200本(20束)	安代の秋	強制通風	乾式	3.0	11.42kg	少
200本(20束)	安代の秋	強制通風	保水ゼリー	3.4	11.42kg	少
200本(20束)	安代の秋	差圧通風	乾式	4.6	11.42kg	少
240本(24束)	安代の秋	強制通風	乾式	3.4	13.70kg	少
240本(24束)	安代の秋	強制通風	保水ゼリー	3.0	13.70kg	少
240本(24束)	安代の秋	差圧通風	乾式	4.6	13.70kg	少

② 保水条件及び予冷方法による比較

調査時期	品種名	保水条件	予冷方法	重量増減(%)	日持ち日数(日)
9月	安代の秋	乾 式	強制通風	-5.8～-3.9	3.0～3.4
9月	安代の秋	保水ゼリー	強制通風	4.9～5.2	3.0～3.4
9月	安代の秋	乾式	差圧予冷	-4.9～-4.5	4.6

③ 試験結果分析概要

本数による比較は想定するボリュームに達しないことがあり、十分な結果が得られなかった。保水条件（乾式と湿式）による差も見られなかった。また、香港便と比較して、日持ちの著しい低下がみられる。これは、温度環境が高すぎたことが影響であると考えられる。差圧予冷によって短時間で5℃～10℃を下げるが、途中で他のものと同じ箱内温度になっている。もう少し30分～60分程度の差圧予冷により、設置庫の5℃に近い温度に下げしておく必要があった。実際に輸出を行う際も、保冷库の中で梱包を行うか、差圧予冷をきちんとおこなうことで、スタート時の箱内温度を下げしておく必要がある。また、箱内温度は、品温を下げしておくことで更に効果的に下げることができる。梱包前の数時間前に保冷库に入れて、品温を下げるとよい。