

## 海上輸送による東南アジアへの輸出に向けた ブドウ「シャインマスカット」の鮮度保持技術

### 【特徴】

シンガポールへのブドウ「シャインマスカット」の航空機による輸出は、コストが高くなるが、1℃で海上輸送することにより低コストでの輸送が可能となり、到着5日後まで商品性が保持される。

### 【活用が見込まれる分野】

県産ブドウの輸出促進

### 【成果】

ブドウ輸出における海上輸送の鮮度保持技術の改善

### 【内容】

表1 シンガポールへの輸出試験内容（2016）

供試品種	「シャインマスカット」（JA共選果実を使用）
購入日	9月2日（4日間1℃で貯蔵）
積載方法	リーファコンテナ（20ft）にイモ・野菜類等と混載
輸送行程	果樹試験場→市場（輸出業者）→東京港→シンガポール港→現地業者倉庫 果樹試験場から輸出業者まで1℃で輸送（4時間）
輸送日	9月6日～9月19日
市場までの輸送温度	1℃
海上輸送設定温度	1℃（リーファコンテナ内）
輸送期間	14日（海上輸送期間12日）
到着後は業者倉庫で保存	（倉庫内温度3～5℃）

- ブドウのシンガポールへの輸出に向け、「シャインマスカット」を使用し、鮮度保持資材および1℃による海上輸送試験を実施した。



フレッシュホルダー 三角袋 三角袋区  
+三角袋 +フルーツキャップ区  
+フルーツキャップ区

### シンガポール到着5日後の状況

- 従来の5℃の海上輸送では、穂軸が褐変する果房がみられるが、1℃で海上輸送することにより改善され、果実品質に差はなく商品性は高く維持される。