

# ぶどう（巨峰）の鮮度保持実験レポート

## 1、目的

ぶどうの鮮度保持に対し、カラシード分包の効果を確認するため実験を行った。

## 2、実験期間及び場所

2009年8月23日より2009年8月28日（6日間） 虎変  
堂 事務所内

## 3、使用食材及び使用包材

巨峰8パック（300g×8パック）  
ダンボール（25cm×36cm×9cm）

## 4、保管温度

常温（22℃～27℃ 湿度 50%R.H.～64R.H.）

## 5、使用分包

カラシード RF タイプ

## 6、試験方法

検体のぶどうが入った300gパックのぶどうの上に、RFタイプを各1包をいれたものを4パック（1箱）用意する。

また、対象として何も入れていないタイプ（ブランク）を4パック（1箱）用意する。

これらの検体について、腐れ・脱粒等、鮮度保持状況を比較する。

## 7、結果

次項参照

## 8、結論及び考察

今回の実験で、カラシード分包入りの検体とブランクとの間には、ぶどうの鮮度保持状況について明確な差異が認められた。

特に房からの脱粒については大きな差異が認められる。

また、写真ではわかり辛いものの、ぶどうの粒の大きさや粒の張り（瑞々しさ）についても、差異が認められる。

これらの事柄より、ぶどうの鮮度保持に対し、カラシード分包RFタイプは十分な効果を発揮するといえる。

## ぶどう（巨峰）の鮮度保持実験 結果

### 1、 外観（5日目）

検体	外見結果
カラシード分包R F ①	茎の緑色が保たれている。ぶどう粒も瑞々しく、張りがある。
カラシード分包R F ②	茎が若干茶色に変化している。ぶどう粒には張りがある。
カラシード分包R F ③	茎の緑色が保たれている。ぶどう粒も瑞々しく、張りがある。
カラシード分包R F ④	茎は若干茶色になっているが、太さは変化なし。ぶどう粒も張りがある。
ブランク ①	茎は茶色に変化し、細くなっている。若干張りも失われている。
ブランク ②	同上
ブランク ③	同上
ブランク ④	同上

### 2、 脱粒試験（6日目）

検体（6日目）	全粒数	脱粒数	脱粒率
カラシード分包R F ①	27	0	0%
カラシード分包R F ②	28	2	7%
カラシード分包R F ③	21	0	0%
カラシード分包R F ④	21	3	14%
<b>カラシード分包R F 平均</b>	<b>97</b>	<b>5</b>	<b>5%</b>
ブランク ①	27	12	44%
ブランク ②	25	7	28%
ブランク ③	23	8	35%
ブランク ④	29	8	28%
<b>ブランク 平均</b>	<b>104</b>	<b>35</b>	<b>34%</b>

