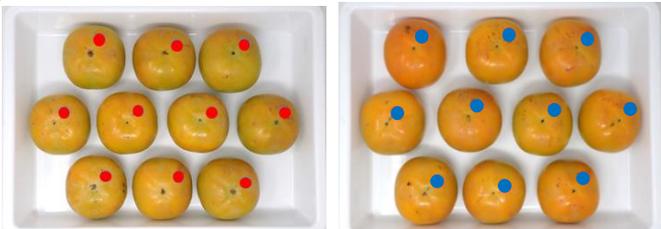


# カキ「太秋」の輸出向け船舶輸送技術

**背景** カキ「太秋」を安価な船便で米国に輸出できる品質保持技術が求められていました。

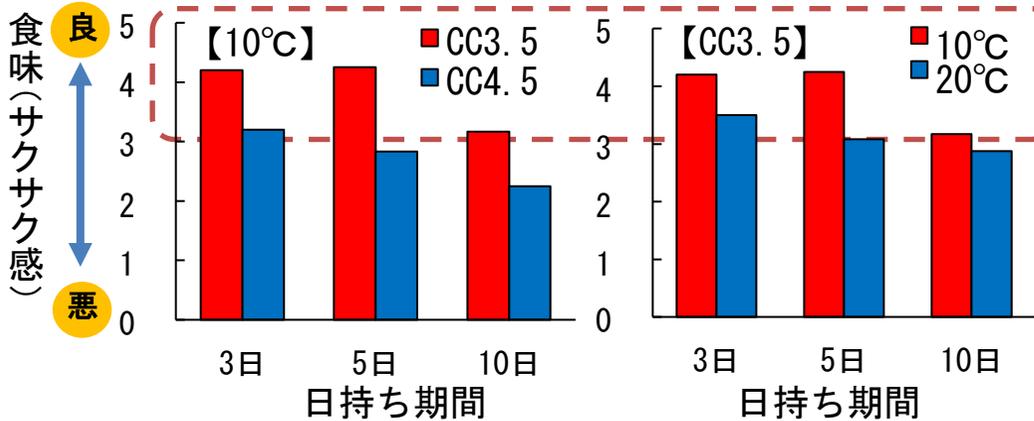
**成果の内容** カラーチャート3.5の果実を個包装し、日持ち期間の温度を10℃にすることで、  
 輸送(0℃、50日間)後の **日持ち期間を10日まで延長** できます。



カラーチャート3.5 (CC3.5)      カラーチャート4.5 (CC4.5)



ポリエチレン  
(厚さ0.06mm)  
密封個包装



カラーチャート3.5で個包装かつ日持ち温度を10℃にすることで、0℃、50日間輸送後もサクサク感3以上を10日間キープ

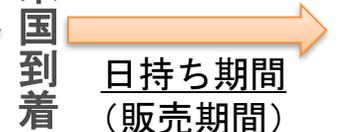
日本出発

0℃、50日間



海上輸送

米国到着 10℃、10日間



サクサク感を保持

航空便に比べて安価で大量に輸送できる。



**輸出拡大**につながる

