

食べ頃インジケーター

企業 / 東洋エフ・シー・シー（株）

研究者 / 大森定夫

（生物系特定産業技術研究推進機構園芸工学研究部主任研究員）



食べ頃インジケーター

果物などの食べ頃は外観だけではなかなか判別しづらい。特に洋なし(ラ・フランス)などは最適な熟度でないと食するに値しない。商品価値を左右する熟度の判別は従来精密な機械的方法があるが、栽培農家などの現場では、コストや使い勝手などの面で広く実用化されるには至っていない。

果物などは収穫からのある一定の追熟度に達した時が食べ頃で、この追熟度は時間と温度との積算値に相関することが分かっており、この積算値が簡易な方法で捉えられ、色変化など指標化できれば現場での実用性が高い。従来この面からラベルやテープ方式など国内外で種々検討された経緯があるが、コスト面、安全性、使い勝手などに一部問題があり、実用的なものの開発が求められていた。

本開発は、天然系の素材を主体としたAテープとBテープを収穫時または出荷時に簡易な接合機で張り合わせ、この時点から温度・時間の積算によって適切な追熟度、即ち食べ頃に達した時、色が変わるインジケーターで、安全面はもとよりコスト面、使い勝手いずれも改善したものである。

果物はその種類によって追熟度に相違があり、また同じ樹木から収穫したものであってもかなりの個性があり、今後は多くの現地実験を重ねることによって実用性・汎用性の高いものとしたい。流通における効率化と採算性向上、ひいては消費者の満足に供されるものと大いに期待される。