「新鮮なほうれんそうを６日間、低温調湿庫”fresco”貯蔵で鮮度維持」
～　重量保持率98.4%　重量減少を2.5ｇに低減　～

　株式会社MFE HIMUKA（代表取締役社長：島原俊英、所在地：宮崎県日向市）が
販売している、新鮮な野菜・果物の鮮度保持貯蔵に最適な庫内環境を実現した
低温調湿庫「fresco」で、青果物の鮮度保持貯蔵試験を実施しました。
独自の技術でfresco内は3～15℃の低温度で、80～98%の高湿度環境を作ることが
可能な装置です。その環境で、野菜６種類（レタス、ミニトマト、きゅうり、ニラ、
ほうれんそう、アスパラガス）と果物２種類（へべす、日向夏）を貯蔵試験し、
効果を確認しました。

	ホウレンソウ（６日間貯蔵）			
	fresco		一般的な冷蔵庫	
重量減少	158.5ｇ　→	156.0ｇ	155.5ｇ　→	38.5ｇ
	2.5ｇ減少	**48.5ｇ差**		117ｇ減少
重量減少率	100.0%　→	98.4%	100.0%　→	24.8%
	1.6%減	**42.9%差**		75.2%減
外観写真				
	重量保持率　98.4%		**重量保持率　24.8%**	

<ほうれんそう　fresco貯蔵で重量減少率1.6%に低減！＞

・ほうれんそうをfrescoと一般的な冷蔵庫で６日間貯蔵し、重量と外観を比較しました。
　一般冷蔵庫で貯蔵したほうれんそうは117ｇ重量減少したのに対して、
　frescoで貯蔵したほうれんそうの重量減少は2.5ｇに抑えられていました。
　重量減少率で比較すると、frescoの1.6%減少に対して、一般冷蔵庫は75.2%も
　減少しており、73.6%も差がありました。
　外観は一般冷蔵庫で貯蔵したほうれんそうの葉先はしおれていましたが、frescoで
　貯蔵したほうれんそうの葉先はしっかりしており、入庫時の状態を維持していました。

<一般冷蔵庫との貯蔵比較でfrescoの優位性を実証>

・ほうれんそう以外にレタス、ニラ、アスパラガスの３種類の野菜をfrescoと
　一般的な冷蔵庫に貯蔵して比較を行いました。
　各青果物、frescoで貯蔵した方が重量減少を抑えられており、fresco貯蔵の
　優位性を確認しました。　（表１参照）
　　レタス：７日間の比較貯蔵で64.3ｇも重量減少が抑えられていた。
　　ニラ：４日間の比較貯蔵で、35.5ｇも重量減少が抑えられていた。
　　アスパラガス：６日間の比較貯蔵で、64.5ｇも重量減少が抑えられていた。

（表１）

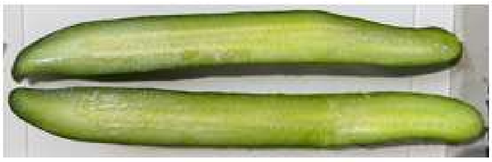
	レタス（７日間貯蔵）					
	fresco			一般的な冷蔵庫		
重量減少	118.0 g	→	104.7 g	113.8 g	→	36.2 g
	13.3 g 減少		**64.3 g 差**			77.6 g 減少
重量減少率	100.0%	→	88.7%	100.0%	→	31.8%
	11.3%減少		**56.9%差**			68.2%減少
	ニラ（４日間貯蔵）					
	fresco			一般的な冷蔵庫		
重量減少	100.0 g	→	92.5 g	106.0 g	→	63.0 g
	7.5 g 減少		**35.5 g 差**			43 g 減少
重量減少率	100.0%	→	92.5%	100.0%	→	59.4%
	7.5%減少		**33.1%差**			40.6%減少
	アスパラガス（６日間貯蔵）					
	fresco			一般的な冷蔵庫		
重量減少	100.0 g	→	98.5 g	112.5 g	→	62.5 g
	1.5 g 減少		**48.5 g 差**			50 g 減少
重量減少率	100.0%	→	98.5%	100.0%	→	55.6%
	1.5%減少		**42.9%差**			44.4%減少

<frescoで鮮度保持貯蔵を実施>

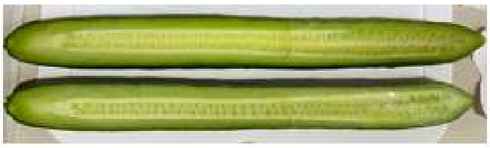
・ミニトマト、きゅうり、へべす、日向夏をfrescoに入庫し、鮮度保持貯蔵試験を行いました。

・きゅうりをfrescoで１週間鮮度保持貯蔵を実施しました。
外観、内観どちらも入庫時の状態を保っており、重量減少率は約４％に抑えられていました。

入庫時の内観



１週間後の外観



・ミニトマトをfrescoで２週間鮮度保持貯蔵を実施しました。
外観、内観どちらも入庫時の状態を保っており、重量減少率は約３％に抑えられていました。

・日向夏、へべすをfrescoで２ヶ月間鮮度保持貯蔵を実施しました。
どちらも外観、内観ともに採れたての良い鮮度を保っていました。

＜お取り扱いの青果物を弊社工場内のfresco試験機で！＞

・御取り扱いの青果物がどのくらいの期間鮮度保持貯蔵できるか、長期貯蔵試験に御興味を持って頂いた方は、ぜひお問い合わせください。
・申し込み方法は「低温調湿庫　fresco」で検索し、frescoの特設ページの「試験保存サービス」のページから貯蔵試験申し込みをお受け致しております。
・frescoを導入し、青果物のダイナミックプライシングで収益の最大化と共に、需要量に合わせて供給することで、青果物の廃棄量削減によるフードロスの削減、SDGｓの貢献も可能となりますので、是非、お問い合わせください。