

令和3年補正予算

「分野・テーマ別海外販路開拓支援強化事業」

事業内容：輸送実証
シンガポール向け甘藷品質改善

Wismettacフーズ株式会社



事業内容：シンガポール向け甘藷品質改善

- 現状の課題：

輸送中の品質劣化、特に冬場のカビ発生が一番の要因となっている。

需要は毎年伸びており特に冬場の旧正月向けでもオーダーを取りまとめることができるが、一番クレームが発生する時期にもなっている。

今後の輸出促進を考えるうえで冬場の品質改善は必須。



- 解決策：

最適な鮮度保持剤の活用および最適な鮮度保持剤の組み合わせの活用。

それによる甘藷の輸出拡大を狙う。

◆ スケジュール

- 日本港出航：2月16日（木）
- 現地港到着：2月23日（木）
- 現地倉庫到着・測定開始：3月1日（水）

◆ 輸送条件

- 温度：4℃前後（他商材と混載したため）
- 湿度：90%前後
- 箱詰：5kg 段ボール、バラ

◆ 仕向地：シンガポール

協力輸入社Ban choon marketing社

①



②



③



3資材全てカビ発生防止剤としての機能を持つ資材

輸出前の状態 (シンガポール向け)



Carton No.	Weight before the Dept(g)	Weight after the Arrival (g)	Mold before the dept(%)	Mold after the arrival	3 Pictures
Example	5100	4980			
1	5,710	5,668	0		
2	5,690	5,624	0		
3	5,370	5,310	0		
4	5,520	5,462	0		
5	5,430	5,386	0		
6	5,590	0	0		
7	5,620	5,580	0		

・輸出前



・輸出後



・輸出前



・輸出後



該当貨物見つからず
通関後に紛失した可能性



・輸出前



・輸出後

◆ 結果・評価者コメント

- 通常の甘藷と鮮度保持剤を使用した甘藷では品質差は特に見受けられなかった。

◆ 考察

- エチレンが上手く発生できずその結果Freshmamaによる防カビ効果の減少。
- 寒さに弱い甘藷が鮮度保持剤を活用する前から既にダメージを受けていた。そのため鮮度保持剤が効果を発揮する前の段階でカビが発生し広まってしまった。
- 一方で同時期に出荷したタイ向け甘藷と比べコンテナ温度が低いにも拘わらず着荷状態は良好であった。今後同条件でタイ向けへの出荷をすることで比較可能。