

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
タイ向け甘藷品質改善

Wismettacフーズ株式会社



事業内容：タイ向け甘藷品質改善

- 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。

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17日（金）
- 現地港到着：2月25日（土）
- 現地倉庫到着・測定開始：2月28日（火）

◆ 輸送条件

- 温度：12℃前後
- 湿度：90%前後
- 箱詰：5kg 段ボール、バラ

◆ 仕向け地：タイ

協力輸入者：Vachamon Foods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





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	5400	5400	0		
2	5400	5310	0		
3	5200	5090	0		
4	5400	5340	0		
5	5400	5320	0		
6	5200	5060	0		
7	5400	5370	0		
8	5400	5360	0		
9	5400	5310	0		
10	5400	5260	0		
11	5400	5280	0		
12	5600	5480	0		
13	5600	5400	0		
14	5400	5300	0		
15	5400	5390	0		

・輸出前

・輸出後

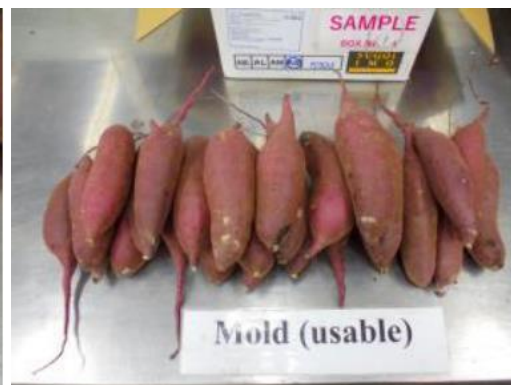


(Normalなし)



・輸出前

・輸出後



・輸出前

・輸出後

(Normalなし)



・輸出前

・輸出後

(Normalなし)

(Normalなし)

Normal

Mold (usable)

Mold (usable)

Mold (usable)

・輸出前

・輸出後



(Normalなし)



(Normalなし)



輸送過程でコンテナ内の温度は10℃～15℃以内に保たれていた。



◆ 結果・評価者コメント

- 鮮度保持剤を使用していない貨物と使用した貨物とで大きな差が見受けられなかった。
- 鮮度保持剤を使用した貨物および使用していない貨物のどちらにもカビとクサレが散見された。

◆ 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。