

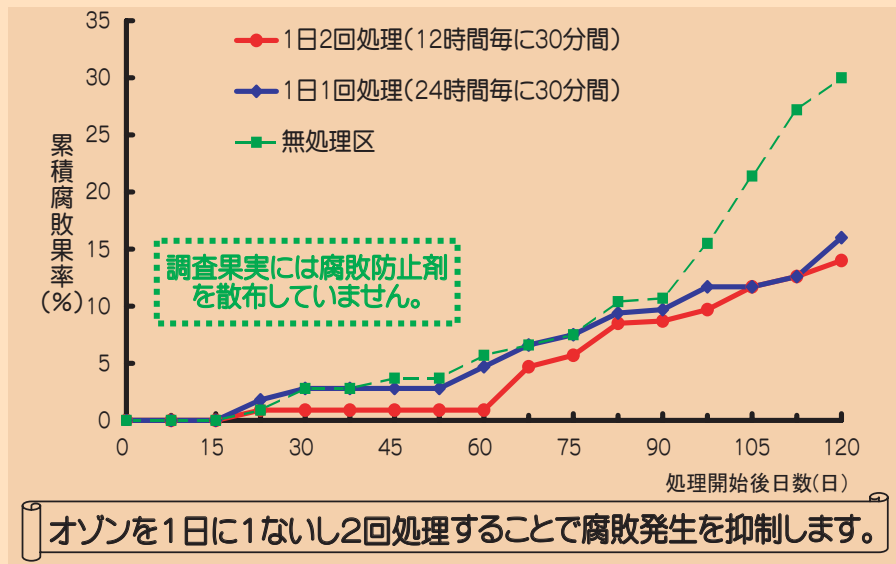
オゾンを利用した デコポンの長期貯蔵技術

非常に強い酸化力で殺菌効果を示すオゾンガスを処理することで、収穫前の腐敗防止剤散布なしで、果実腐敗を防止し、長期貯蔵することができます。

- ★ オゾン濃度は0.6~0.8ppm
- ★ 1回30分間の処理を1日1ないし2回,毎日繰り返す
- ★ 貯蔵温度は5℃



オゾン発生器



傷の深さと腐敗発生との関係

処理区	累積腐敗果率 (%)			
	付傷の深さ (mm)			
	0	1	3	5
オゾン処理区	0.0	30.0	93.3	100.0
無処理区	20.0	86.7	100.0	100.0

注) オゾン処理区はオゾンガスを12時間ごとに30分間発生させ、0.6ppmで処理。累積腐敗果率は処理開始25日後に調査。

傷の深さが1mm以上になると、オゾンの効果は小さくなるので、無傷果を貯蔵します。



「不知火」(デコボン)