

会社名 ヤンマーグリーンシステム株式会社
 担当部署 選果・園芸施設部
 連絡先 06-6376-6333

技術(機械)名: 気化式飽和水蒸気発生機(コスモファン)

概要

果実・野菜全般の出荷工程を行う生産者・出荷団体・卸売市場等を対象とし、収穫後の冷蔵貯蔵において、予冷庫内で気化による湿度供給を行う。
 湿度90~100%(飽和状態)の環境を維持する事によって、青果物の蒸散による劣化を抑制する。

効果

1. 貯蔵時における青果物の劣化防止・品質維持

例) スイートコーンの冷蔵保管

- コスモファンによる湿度発生有
 入庫時343.5g 6日後334.0g 約2.8%目減り
- 湿度発生無
 入庫時338.5g 3日後319.0g 約5.8%目減り

2. 貯蔵における歩留り率向上・廃棄ロス低減

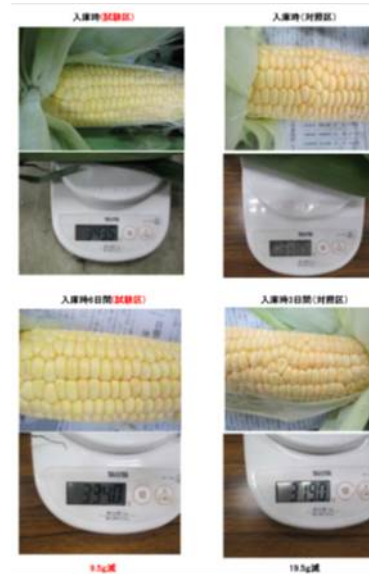
例) 温州みかんの冷蔵保管(1ヶ月)におけるミスト加湿との比較

- コスモファンでの加湿保管 歩留率 約84%
- ミスト発生器での加湿保管 歩留率 約75%

※ 同じ加湿状態でも、水分が微小で結露し難い為、カビ発生並びに、カビの拡散を抑制。

写真、図表等

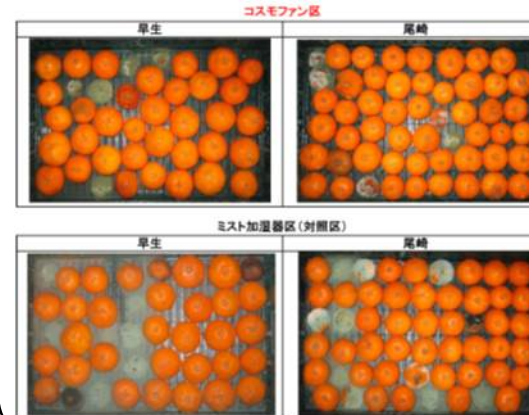
比較試験(スイートコーン)



比較試験(キャベツ・ブロッコリー)



比較試験(温州みかん)



設置事例

