（公財）中央果実協会
No.20

トルコ　MA包装で輸出用サクランボの鮮度を30日間保持

FreshPlaza　2025年4月14日

トルコは世界で最も有名なサクランボ生産国の1つであり、通常、世界の総生産量の約20%を占めている。今年の収穫量の当初予測は約72万5千トンに達し、12万トンが輸出される計画である。しかし、シーズン初期の霜が主要産地に影響を及ぼしており、これらの予測の下方修正につながっている。

セルパック包装社の輸出担当役員であるヤームル・オズブトゥン氏は、「霜が果樹園に大きな被害をもたらしており、今年は収量が低下する可能性がある。現在、生産量と輸出量はいずれも以前の予測を下回ると予想している。この困難にもかかわらず、トルコは依然として世界のサクランボ市場の主要なプレーヤーである。最終的な生産量は、シーズンが進むにつれて明らかになるだろう」と説明する。（以下「　」は同氏の話）

これらの課題に直面して、輸送中のサクランボの品質と貯蔵寿命を維持することは、ますます重要になっている。オズブトゥン氏はまた、サクランボの果皮の外観を維持しながら貯蔵寿命を延ばすMA（Modified Atmosphere）包装の役割を強調する。「生鮮サクランボは通常、数日以内に傷み始め、輸送中の損失につながる可能性がある。これらの損失は、特に輸送段階で適切な包装手段を使用することで最小限に抑えることができる。MA包装は、果実の呼吸数を減らし、その新鮮さ、果皮の外観、それに栄養価を長期間維持するのに役立つ」

「さらに、MA包装は蒸散による損失を最小限に抑えることができる。これにより、輸送及び貯蔵中のサクランボの重量損失を削減する。これは、サクランボが長距離輸送され、品質の維持が必須である場合に特に重要である。MA包装は水分の損失を防ぐことで、果重の減少と果皮の変形を減らし、サクランボを新鮮で視覚的に魅力ある状態に保つ。」

輸出されるサクランボは最大30日間鮮度を保つことができるとオズブトゥン氏は説明する。「弊社では、MA包装が適切な条件下で最大30日間サクランボを新鮮に保てることを保証している。これにより、サクランボは輸送中や保管中に最高の品質を維持し、廃棄物が大幅に削減される。弊社の包装方法は、気体の動きを最適化することにより鮮度の維持に貢献する。湿度、温度変化、酸素濃度などの外的要因からサクランボを保護し、損失を減らし、果実の品質を向上させる。」

同社では、取引先が包装方法の有効性を評価できるよう、サクランボのシーズンに向けての準備を支援している。「弊社は、サクランボの出荷シーズンが始まる前に、トルコ、米国、スペイン、イタリア、チリの取引先に要となる技術的支援を提供している。シーズン前に取引先と実施する試験と実証を通じて、包装方法の有効性と質を評価する。これらの実証試験の結果を踏まえ、シーズン中の新たな協力の確立を目指す。さらに、潜在的な取引先の特定のニーズを満たすため、カスタマイズされた解決法を提供している。」

「さらに、弊社はその社名においてBRC（英国小売業協会）の認証を得ていることを誇りとしている。この認証は、弊社の包装方法が最高の国際基準を満たしていることを示し、弊社の製品の安全性、品質、有効性を保証している。」

執筆者：ニック・ピーターズ

（翻訳は情報の提供を目的としており、特定の企業や製品を推奨するものではありません。）