

トルコ MA包装でザクロの鮮度を最大90日間保持

[FreshPlaza 2025年9月15日](#)

セルパック梱包会社の輸出先地域担当役員であるヤグムル・オズブトゥン氏は、近年ザクロの需要は全ての大陸で全般的に増加しているとして、「ザクロは、ヨーロッパから中東、南北アメリカ、アジアに至るまで、世界の市場で需要が増加を続けており、これは高い抗酸化成分と健康効果に加え、『スーパーフード』としての役割が拡大しているためである。しかし、こうした特性があるものの、ザクロは輸出が最も困難な果実の1つである。繊細な性質のため、貯蔵中や輸送中に品質が損なわれやすい」と述べた。(以下「」は同氏の話)

ザクロの貯蔵期間を延長するには多くの課題が伴うと同氏は強調する。「貯蔵庫内で最も一般的な課題の1つは水分の損失である。果実の水分が抜けると果皮にしわができ、果皮のへりが縮み、外観的品質と重量が低下する。輸出業者にとってこれは直接的な経済的損失につながる。また、果皮の退色や傷は市場での見栄えを損ない、1箱で発生した真菌の感染が貯蔵庫内で急速に広がり全体を危険にさらす可能性がある。」

同社が提供する包装は、これらの課題に特化して対応するという。「MA (Modified Atmosphere) 包装は、これらの問題に対する最も効果的な解決策であることが証明されている。MA包装で貯蔵されたザクロは、貯蔵中及び輸送中も安全であり、試験では最大90日間鮮度と品質を保持できることが示されている。包装内では水分の均衡が保たれ、乾燥やしなびが抑えられる。重量の減少は最小限にとどまり、果皮の色と光沢が保持され、真菌の問題がある箱は他の貯蔵品から効果的に隔離される。」

輸送中の遅延も発生する可能性があり、同様の問題につながるがあるとオズブトゥン氏は指摘する。「ザクロ輸出の課題は貯蔵だけにとどまらない。輸送中にコールドチェーンが一時的に途切れたり、港での遅延が発生したり、積込みや荷降ろしの時間が長引いたりすると、すぐに品質が損なわれる可能性がある。MA包装はこうした状況においても保護手段として機能し、物流上の突発的なリスクから果実を守る。」

「国際的な取引においては、特に市場投入前に貯蔵を予定している場合、多くの買い手からMA包装されたザクロへの要望が寄せられている。これは、MAが品質保持期間を延ばすだけでなく、消費者市場においてますます重要な要素となっているより高い衛生観念と信頼性を提供するためである。」

ザクロのシーズンを前に、同社は複数の国で Prolong®ブランドのMA包装の試験と検証を実施している。「トルコ、米国、スペイン、イタリアなどの国々で行われるこれらの実証は、MA包装が鮮度を維持し、損失を最小限に抑える能力を示している。それらの結果に基づき、各市場に特有の要件に合わせた対応が個別に設計され、シーズン中の新たな協力の機会を生み出す。また、弊社はBRCGS (英国小売業協会の世界基準)の認証を得ており、これは弊社の包装による対応策が最高水準の国際基準を満たしていることを示している。」

同社はマドリッドで開催されるフルーツアトラクション見本市に出展予定である。(出展の詳細表略)

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。)