

果実類のプラスチック袋詰について

森高明・大西儀高

現在市販されているプラスチック袋を使用して、缶に代る加工容器としての検討を行い、次の結果を得た。

1. 袋詰の果実は変色、アスコルビン酸の消失が著しい。これは光の影響よりも酸素透過性の影響が大きい。
2. もも、ぶどうはみかんに比べて褐変が著しく、袋詰原料としては不適當である。
3. エリソルビン酸をシラップに 80mg/100g 添加しても袋詰みかんの変色防止、アスコルビン酸の保護効果は認められなかった。
4. 袋詰みかんの果実の色調は、フィルム材料により主波長、純度、明度がそれぞれ異なる。
5. みかんの場合にはポリエチレン・セロファンラミネートの袋を使用すれば数ヶ月は比較的良好に保てるので、自家用加工容器としては便利である。
6. シラップ漬袋詰品の輸送は破袋が多い。

以上の結果から、果実加工用容器としては酸素透過性の小さい、接着強度の大きいフィルムの開発が必要である。