


## 農学部研究シーズ2014

所属・職・氏名	農学生命課程・准教授・小出 章二	
紹介する研究シーズ名	農産物の長期保存戦略：エチレン除去	
キーワード	エチレン、品質、浮遊菌除去、青果物の鮮度、農産施設、インピーダンス計測、オゾン、殺菌、農産物の輸出・流通	

シーズの「売り」は！！

長期保存を目指したエチレン感受性の高い  
青果物の品質を確保する新規技術の開発  
— オゾンを用いたエチレン除去

- 密閉空間内でエチレン完全分解，空中浮遊菌は激減。
- オゾンをエチレン分解に用いても青果物の品質は保持された。
- ほぼ非破壊的に、「青果物の鮮度」を評価できます。



図 輸出用リーファーコンテナ

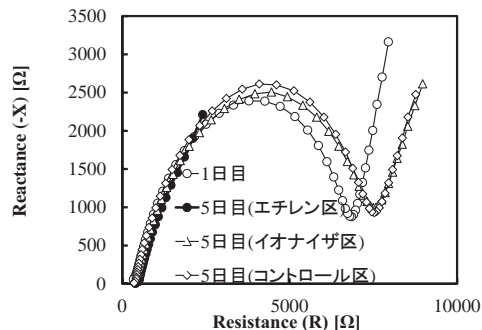


図 エチレン存在下で青果物細胞膜は損傷

### 【研究シーズの応用例・活用分野・展望】

輸出促進，混載型輸送，集じん，微生物除去，公衆衛生，鮮度評価，オゾン，触媒，誘電特性，活性酸素，細胞膜

### 関連特許・関連資料等

「平成 23～25 年度 新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業(課題番号 23059) 」