

# 「オーロラブラック」を12月まで出荷できる 冷蔵技術を開発しました。



冷蔵庫への入庫風景



3.5か月冷蔵後のオーロラブラック

左：出荷箱のまま冷蔵

右：出荷箱ごと鮮度保持袋に入れて冷蔵

## 開発のねらい

黒色系ブドウは11月以降になると出荷量が減少するため、この時期に出荷することで高単価が望めます。そこで、本県で育成した黒色系ブドウ「オーロラブラック」の11月以降の出荷を目指した、長期冷蔵技術を開発しました。

## 新技術の概要

- 8月下旬から出荷箱ごとポリエチレン系の鮮度保持袋に入れて、0℃設定の高性能冷蔵庫で冷蔵します。
- 12月上旬（3.5か月間）まで穂軸が緑のまま、収穫時の美味しさも保ったまま出荷が可能です。

## 活用場面

本技術は、庫内湿度が80%程度に保てる高性能冷蔵庫で適用できます。