

品温管理、 原料入荷点検について

農産物の保管については、品目によりさまざまな適温があります。例えば、バナナは寒さに弱い、葉物は冷やした方が長持ちするなど。そのため、新しい農産セットセンターでは、10℃・15℃・20℃温度帯を区分した原料保管庫が備えられています。それぞれの品目の適温に近い保管庫で原料を保管することで、品質の劣化を最小限にするためです。



○保管温度の一例

品目	適温
キャベツ	0℃
白菜	0℃
きゅうり	10℃～12℃
トマト	8℃～13℃
なす	10℃～12℃
ピーマン	7℃～10℃
さつまいも	13℃～15℃
じゃがいも	10℃～15℃

品目	適温
みかん	5℃
りんご	0℃
桃	マイナス1℃～0℃
すいか	10℃～15℃
ぶどう	マイナス1℃～0℃
キウイ	1℃～3℃
バナナ	12℃～15℃
アボカド雑商品	5℃～13℃

各産地から農産セットセンターへ納品された原料は、すぐに保管庫へ移動されます。そうした原料についても専任の品質担当が原料の品質、等級、サイズなどのチェックを実施しています。

原料に問題があれば、その後の袋詰めなどの加工時に立会いを行いながら品質が低下した原料の点検強化することで、お届け商品の品質確保に努めています。また、朝7:00から原料点検を始めることで、産地との不良品情報の共有も早めることができ、その後の対策もスムーズに行えるようにすすめています。

* 独立行政法人
野菜茶業研究
「最適貯蔵条件一覧表」
より抜粋。

* 左記適温は、
追熟を促すための
温度ではありません。



2017年
3月5週
(13号)

東海コープからの

おいしくって、
安全なおはなし

