

## キャベツ・レタスにおける夏季高温期の真空予冷库設定条件

夏季等の高温期は、収穫後品温が上昇していることから真空予冷施設の設定（到達真空度、本引き時間）を変更して用いる。品温 30 程度の場合、キャベツでは 4.6～6.0 torr (mmHg)/10min、レタスでは 5.0～7.0 torr(mmHg)/3min を高温期の基本設定とし、各施設の冷却能力に応じて変更を加える。

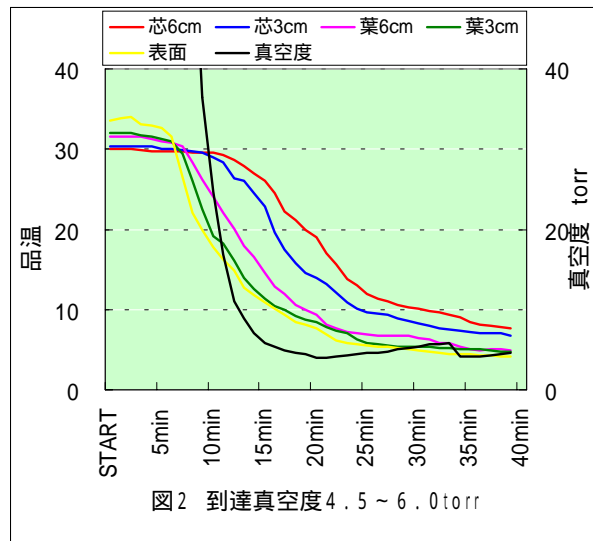
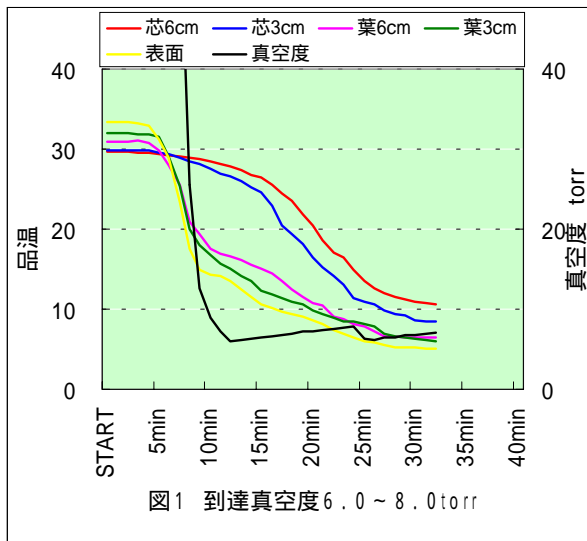


図 キャベツ真空予冷中の品温推移

図1は、品温約 30 のキャベツを通常設定（6.0～8.0torr）で真空予冷したものであり、本引き時間は試験のため 20 分間実施した。同様に図2は、4.5～6.0torr で真空予冷したものである。通常設定では、目標品温（玉全体平均 10 ）に達するのに 27 分程度を要するが、改良設定では **24～25 分程度に短縮**される。また、部位（葉部、芯部）による**冷却むらも少ない**傾向にある。

レタスにおいても同様の試験を実施した結果、表1に示す真空予冷条件が得られた。なお、各施設により冷却能力が異なるので、下表を参考に調査試運転を実施する必要がある。

表1 夏季高温期におけるキャベツ・レタスの真空予冷条件

	目標到達品温(玉全体平均)		真空予冷条件	
	貯蔵適温	真空予冷	通常設定	夏季高温期等 (概ね品温25 以上)
キャベツ	3～5	7～10	6.0～8.0torr/5～10min	6.0～8.0torr/15min 4.6～6.0torr/10min
レタス	3～5	5～7	6.0～8.0torr/2～4min	6.0～8.0torr/5min 5.0～7.0torr/3min