

Bluezone® 保鮮技術對奇異果貯藏的現場測試

■ 驗證目的

證明 Bluezone 在裝滿奇異果的冷藏房間降低了乙烯濃度。次要目標是確定奇異果是否可以使用 Bluezone 在更高的溫度下儲存。

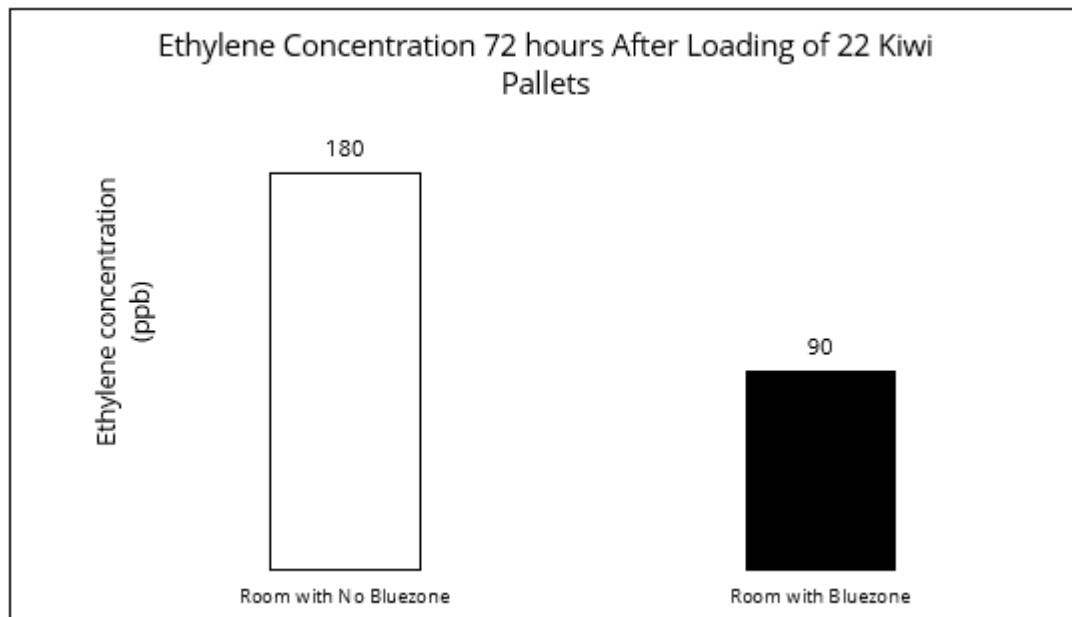
■ 方法和材料

準備兩個相同的冷藏室 A 室和 B 室。這些房間可以儲存 80-100 棧板的奇異果。兩個房間都裝載了來自同一批貨物的相同數量的奇異果。A 室沒有 Bluezone，B 室在樓層安裝了兩台 Bluezone 2400。兩個房間都配備了相同的溫度控制器、製冷裝置和快速門，以防止 VOC 進入並限制冷空氣的流失。B 室設置為比 A 室高 1°C，以確定 Bluezone 是否可以在較高溫度下保持較低的乙烯濃度。

在試驗開始時使用 ppm RAE 測量乙烯濃度。在裝載時，發現兩個房間的乙烯濃度幾乎相同。乙烯的量測在裝載後 72 小時從 A、B 室各抽取分析。

■ 結果

將 22 棧板奇異果裝入房間後，A 室（無 Bluezone）中的乙烯含量為 180 ppb。在將 22 棧板奇異果裝入房間後，裝有 Bluezone 的 B 室的乙烯含量比 A 房間低 90 ppb，減少 50% 的乙烯濃度。儘管 B 室溫度高了 1°C（更高的溫度使奇異果釋放更多的乙烯），乙烯濃度仍然低 50%。



■ 結論

Bluezone 延長了奇異果的保質期，並允許奇異果在更高的儲存溫度下儲存。

大約 1°C 的較高儲存溫度可能會顯著節省能源成本。

