

特許紹介

特許／第1393960号
発明の名称／**柑橘類の貯蔵・追熟装置**
発明者／山本 修
飯田 俊晴
鈴木 峰雄
小谷 倍敏(岩谷産業株式会社)

〈従来技術とその問題点〉

従来、収穫をしたみかん等の柑橘類は、一旦箱に詰めて納屋とか土蔵に収容し、自然に熟成したものから順次出荷していた。しかし、柑橘類の収容室は一般に通気性が悪く、しかも、外気温の影響を受けやすいので、熟成や貯蔵を思うとおりに行うことができなかつた。このため、需要期であっても出荷できなかつたり、逆に、豊富に出回っているときでも、熟成しすぎるので採算を度外視して出荷することになり、大きな損失を被ることが多く、柑橘類の需要に応じた出荷が非常にむづかしかった。

〈発明の構成〉

この発明は柑橘類の収容室を貯蔵・熟成に適した温度に設定できるようにし、収穫した柑橘類を所要の期間良好に貯蔵し、熟成させ、市場の需要動向に応じて出荷できるようにしたものである。

図1ないし図3のように、断熱構造の収容室内に設置した換気装置には、上部に空気取入口、函体内に循環扇、函体外側に換気扇と温風機、下部に収容室の内外に向けて開口する循環口と換気口との開閉度を調節するダンパをそれぞれ取付ける。そして、収容室の温度に応じてダ

ンパを貯蔵・熟成に適した位置に移動させて、制御装置により換気装置を駆動制御させ、収容室内の柑橘類を貯蔵・熟成に適した温度（5℃：低温貯蔵、10℃：冷却換気、15℃：保温貯蔵、22℃：熟成処理）に維持するように構成した。

〈発明の効果〉

- (1) 収容室内を柑橘類の貯蔵・熟成に適した温度にコントロールできるので、容易に柑橘類を市場の需要動向に対応して出荷することができる。
- (2) 収容室内は常に新鮮な空気と、貯蔵に適した温度で柑橘類の収容、保管が可能となり、鮮度を長期にわたり一定に維持することができる。
- (3) 更に、ダンパ位置の選定により、柑橘類を任意の貯蔵段階で確実に貯蔵することができ、出荷時期にあわせての貯蔵・熟成が容易に行える。 (宮地記)
(共有権利者：岩谷産業株式会社殿)

関連特許

特許 第1393961号
発明の名称、柑橘類の追熟装置 他2件

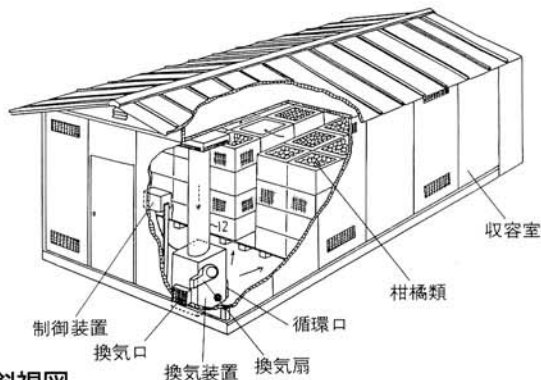


図1 / 収容室の一部を切欠いた斜視図

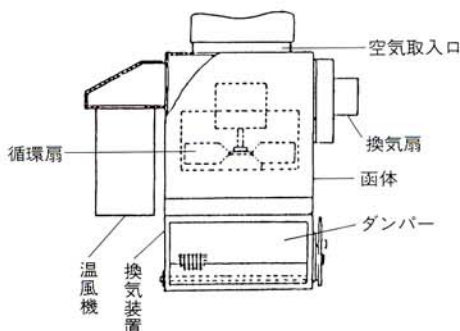


図2 / 換気装置の一部切欠断面図

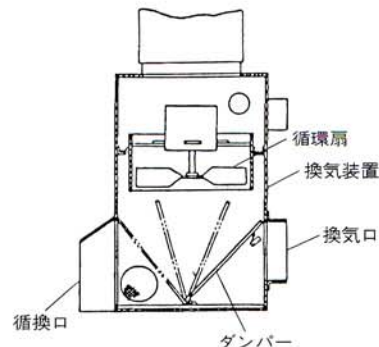


図3 / 換気装置の縦断側面図