

青ネギ



最適輸送温度	0℃
輸送可能期間	10日間
低温障害	無
エチレン発生	無
エチレン感受性	中
留意点	<ul style="list-style-type: none"> ・常温販売では日持ちしないため、冷蔵販売を推奨します ・MA包装（ヨコ目）により日持ち性が向上します

輸送特性情報（まとめ）

貯蔵温度	貯蔵性（10日）				貯蔵性（20日）				呼吸量 (CO ₂ mg/kg/h)	エチレン発生量 (μL/kg/h)	エチレン感受性	
	低温障害	出庫時	棚3日	棚5日	低温障害	出庫時	棚3日	棚5日			1ppm	10ppm
0℃	無	○	○	×	無	○	△	×	9.2	0.0	無	無
5℃	無	○	△	×	無	×	×	×	14.7	0.0	無	無
10℃	無	△	×	×	無	×	×	×	27.6	0.0	中	中

注) OPP袋のゴザ目包装（非密封）で調査

1) 貯蔵温度に関する試験結果

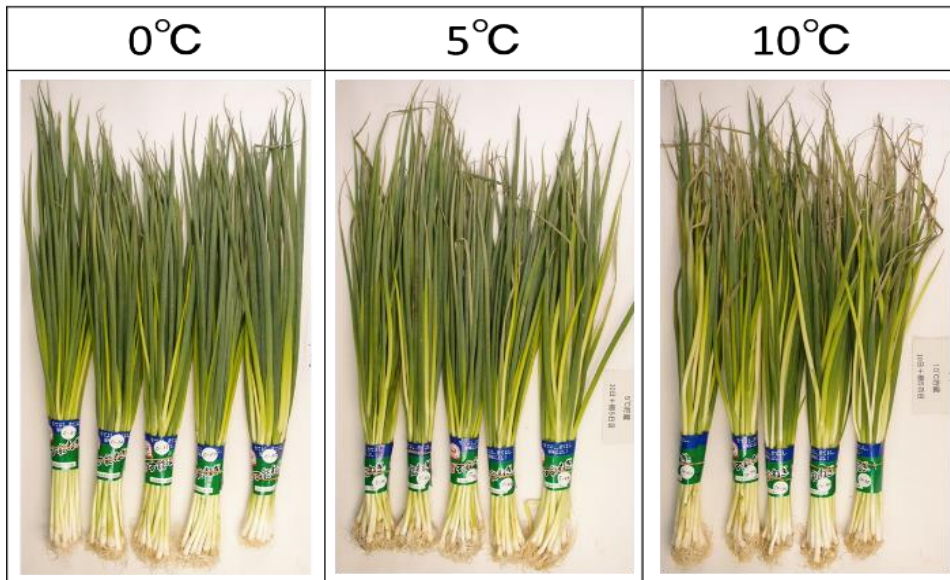
貯蔵温度が青ネギの品質に及ぼす影響（10日貯蔵）

貯蔵温度	ガス濃度 (%)						異臭		
	出庫直後		棚3日		棚5日		出庫直後	棚3日	棚5日
	CO ₂	O ₂	CO ₂	O ₂	CO ₂	O ₂			
0℃	4.4 b	16.7 a	6.6	14.1	6.6	13.4	0.0	0.0 b	0.2 b
5℃	5.8 b	15.2 a	6.2 ns	14.5 ns	6.2 ns	14.3 ns	0.0 ns	0.0 b	0.2 b
10℃	9.8 a	10.1 b	6.4	14.4	7.3	13.2	0.0	0.8 a	1.5 a

貯蔵温度	黄化			伸び		
	出庫直後	棚3日	棚5日	出庫直後	棚3日	棚5日
0℃	0.0 b	0.8 c	1.6 b	0.5	1.0	1.5
5℃	0.0 b	1.2 b	1.6 b	1.0 ns	1.5 ns	2.0 ns
10℃	0.3 a	1.6 a	2.5 a	1.0	2.0	2.5

注) 貯蔵開始時ガス濃度は、CO₂ : 7.6%、O₂ : 13.2%

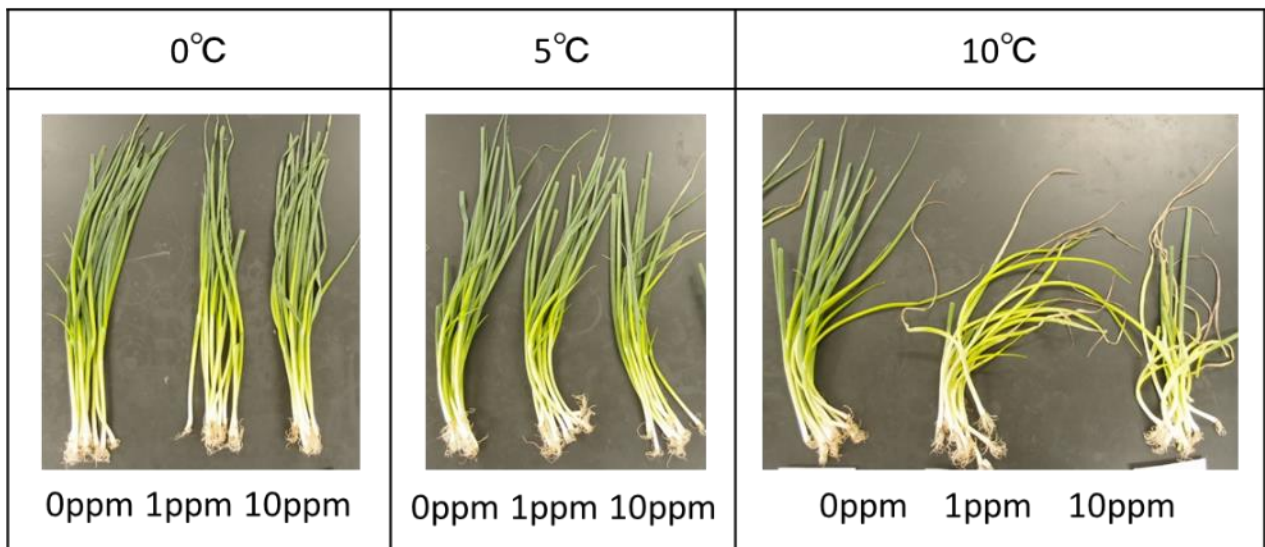
品質保持の目安 : 異臭、黄化、伸び 1.0 以下



貯蔵温度が青ネギの品質に及ぼす影響（貯蔵 10 日 + 棚 5 日）

- ◇温度が高いほど、異臭、黄化、伸びにより品質が低下する。
- ◇5°Cの棚もちおよび 10°Cでは、葉先枯れや黄化による品質低下が目立った。

2) エチレン感受性に関する試験結果



エチレン濃度の違いが青ネギの品質に及ぼす影響（20 日貯蔵）

- ◇10°Cでは、エチレン影響により黄化、伸びが発生する。

3) その他

①主な品質低下



葉先枯れ



とろけ



伸び

②包装の効果

ゴザ目(非密封)



ヨコ目(MA)



包装形態の違いが青ネギの品質に及ぼす影響
(5°C、10日貯蔵+棚3日)

◇ヨコ目による密封包装(MA包装)は、黄化を抑制し、品質保持効果を高める。