

ブドウ「巨峰」



最適輸送温度	0℃
輸送可能期間	20 日間
低温障害	無
エチレン発生	無
エチレン感受性	種あり：無、種なし：小
留意点	<ul style="list-style-type: none"> ・輸送温度が高いと販売中に脱粒や腐敗果が増加しやすくなります ・常温販売では日持ちしにくいため、冷蔵販売を推奨します

輸送特性情報（まとめ）

種子の有無	貯蔵温度	低温障害	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	
			出庫時	棚3日	棚5日			1ppm	10ppm
種あり	0℃	無	○	○	△	2.7	0.0	無	無
	5℃	無	○	△	×	4.1	0.0	無	無
	10℃	無	△	×	×	7.5	0.0	無	無
種なし	0℃	無	○	○	△	2.2	0.0	無	無
	5℃	無	○	△	×	3.4	0.0	無	無
	10℃	無	△	×	×	5.4	0.0	小	小

1) 貯蔵温度に関する試験結果

貯蔵温度が引張強度に及ぼす影響

貯蔵温度	引張強度(kg)							
	試験開始時		出庫直後		棚3日		棚5日	
	種あり	種なし	種あり	種なし	種あり	種なし	種あり	種なし
0℃			3.21	2.30	2.73	2.20	2.63	1.77
5℃	3.51	3.06	3.06	2.45	2.65	2.22	2.76	2.35
10℃			2.70	1.96	2.64	1.30	2.40	1.22

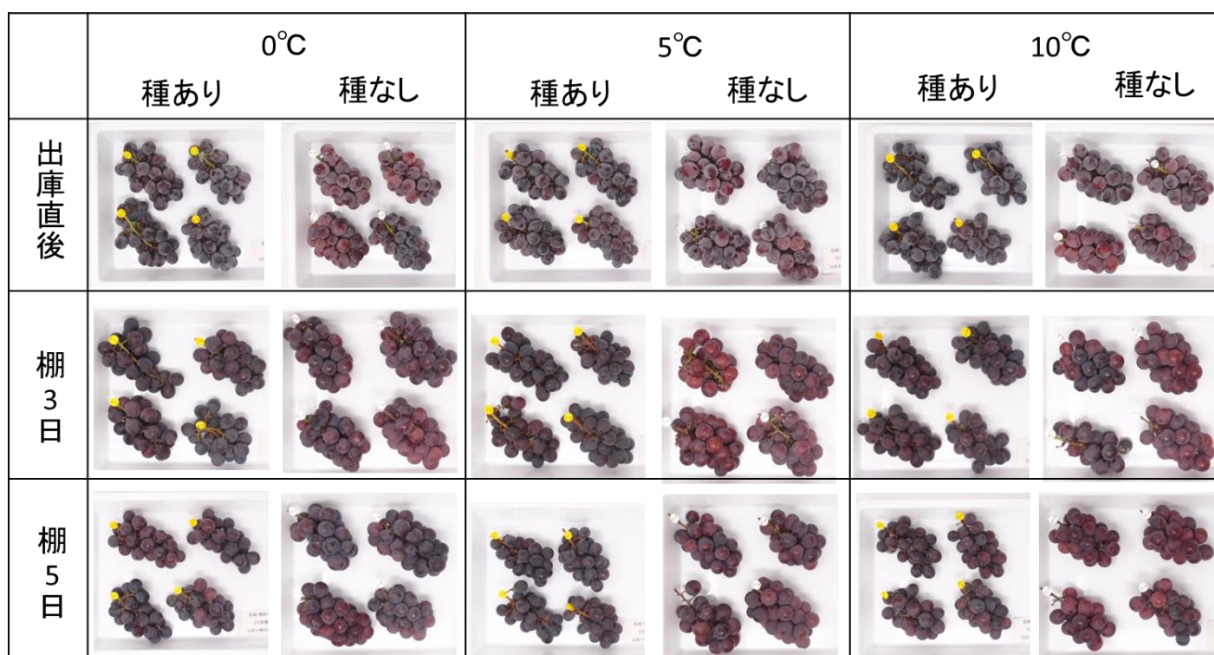


※引張強度
穂軸を固定し、果粒を引っ張った時の強度(力)。数値が大きいほど脱粒しにくいことを示す。

貯蔵温度が脱粒率および腐敗粒率に及ぼす影響

貯蔵温度	脱粒率(%、粒/全体粒数)						腐敗粒率(%、粒/全体粒数)					
	出庫直後		棚3日		棚5日		出庫直後		棚3日		棚5日	
	種あり	種なし	種あり	種なし	種あり	種なし	種あり	種なし	種あり	種なし	種あり	種なし
0℃	0.0	1.2	0.0	4.7	0.0	7.9	0.0	0.4	0.0	0.0	1.3	0.0
5℃	0.0	5.0	0.1	7.0	0.2	6.9	0.0	1.1	1.2	0.9	1.6	6.2
10℃	0.1	6.9	0.2	43.4	0.3	27.0	0.5	0.4	1.3	3.0	7.5	2.5

注) 品質保持の目安：脱粒率5%以下、腐敗粒率1%以下



貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響

◇温度が高いほど腐敗、穂軸の褐変や枯れが発生しやすい。

◇種なしは、温度が高いと脱粒しやすい。

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果実品質に及ぼす影響

貯蔵温度	エチレン濃度	軟化程度				引張強度(kg)				脱粒率(%、粒/全体粒数)			
		出庫直後		棚5日		出庫直後		棚5日		出庫直後		棚5日	
		種あり	種なし	種あり	種なし	種あり	種なし	種あり	種なし	種あり	種なし	種あり	種なし
0°C	0ppm	0.0	0.0	0.1	0.2	2.31	1.78	2.24	1.66	2.6	0.3	20.8	6.0
	1ppm	0.0	0.0	0.1	0.1	2.92	2.16	2.99	1.80	1.5	0.4	5.5	6.2
	10ppm	0.1	0.1	0.1	0.5	2.54	2.21	2.78	1.70	0.0	2.1	18.1	5.5
5°C	0ppm	0.1	0.0	0.2	0.7	2.65	2.49	2.74	1.70	9.2	4.6	29.0	14.7
	1ppm	0.0	0.0	0.1	0.6	2.74	2.21	2.25	1.71	2.4	1.7	28.5	7.8
	10ppm	0.0	0.0	0.1	0.1	3.44	1.97	2.45	1.60	2.6	5.0	24.7	20.7
10°C	0ppm	0.1	0.1	0.2	0.2	2.59	1.59	2.26	1.70	7.2	9.5	24.8	17.6
	1ppm	0.1	0.2	0.6	0.5	2.58	1.52	1.76	1.14	15.4	10.5	31.8	28.3
	10ppm	0.0	0.1	0.2	0.9	2.76	1.60	2.00	1.18	17.7	27.8	26.5	38.8

	0°C		5°C		10°C	
	種あり	種なし	種あり	種なし	種あり	種なし
エチレン 0ppm						
エチレン 1ppm						
エチレン 10ppm						

エチレン濃度の違いが果実品質に及ぼす影響（20日貯蔵＋棚5日）

◇種ありでは、エチレンの影響は認められない。

◇種なしでは、10°Cでエチレンの影響により棚もち後に軟化や脱粒が発生しやすくなる。

3) その他

①主な品質低下



脱粒