

イチゴ「あまおう」



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	無
留意点	・カビが発生しやすいため、販売中も低温に保つ必要があります

輸送特性情報（まとめ・3月収穫果実）

時期	貯蔵温度	貯蔵性（10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			1ppm	10ppm
3月収穫	0℃	無	○	○	5.2	0.0	無	無
	5℃	無	○	×	17.1	0.0	無	無
	10℃	無	△	×	34.4	0.0	無	無

1) 貯蔵温度に関する試験結果（3月収穫果実）

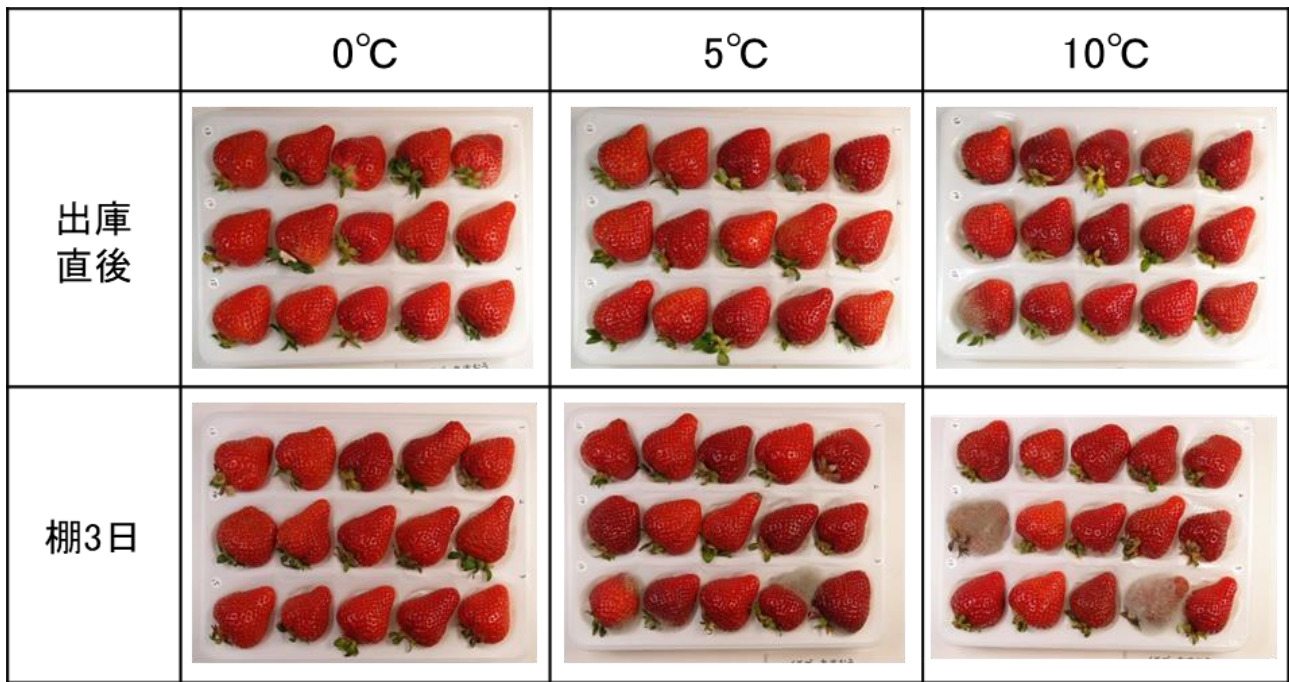
貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響

貯蔵温度	着色程度			果皮色					
	試験開始時	出庫直後	棚3日	L*			L*・b*/a*		
				試験開始時	出庫直後	棚3日	試験開始時	出庫直後	棚3日
0℃		8.3	9.7		36.1	36.2		24.5	23.4
5℃	7.4	9.1	10.1	39.6	33.9	33.6	30.0	20.6	20.2
10℃		10.2	10.2		33.4	33.3		18.8	19.3

貯蔵温度	果実硬度 (kg)			カビ発生程度		
	試験開始時	出庫直後	棚3日	試験開始時	出庫直後	棚3日
0℃		0.43	0.32		0.0	0.0
5℃	0.42	0.43	0.29	0.0	0.0	0.9
10℃		0.39	0.26		0.7	0.9

注) L*は数値が高いほど明るく、L*・b*/a*は数値が低いほど赤色が強い

注) 品質保持の目安：着色程度 10.0 以下、果実硬度 0.3kg 以上、カビ発生程度 0.5 以下



貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響

◇温度が高いほど着色が進み、カビの発生が多くなる。

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（出庫直後）

貯蔵温度	エチレン濃度	果実硬度 (kg)	着色程度	カビ発生程度
0°C	0ppm	0.45	8.3	0.0
	1ppm	0.46	8.8	0.0
	10ppm	0.43	8.6	0.0
5°C	0ppm	0.43	10.1	0.0
	1ppm	0.41	10.3	0.1
	10ppm	0.42	10.2	0.2
10°C	0ppm	0.32	10.1	0.5
	1ppm	0.31	10.1	1.2
	10ppm	0.31	10.4	0.6

	0℃	5℃	10℃
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

◇エチレンによる品質への影響はなく、エチレン感受性は認められない。

3) その他

①主な品質低下

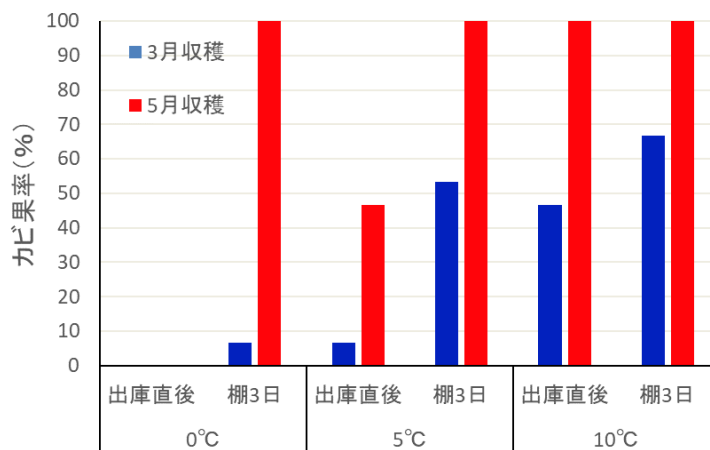


カビ



内部の腐敗

②収穫時期の比較



収穫時期がイチゴのカビ果率に及ぼす影響

◇5月収穫果実はすべての貯蔵温度で棚もち時にカビが発生し品質が低下するため、長距離輸送は困難。