

イチジク 「とよみつひめ」



最適輸送温度	※長期輸送困難
輸送可能期間	※長期輸送困難
低温障害	有（水のにじみ）
エチレン発生	中
エチレン感受性	無
留意点	・カビやとろけが発生しやすく、長期輸送（船便）は難しいため、空輸を推奨します

輸送特性情報（まとめ）

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	棚5日			1ppm	10ppm
0℃	有	×	×	×	4.7	tr	無	無
5℃	有	×	×	×	12.0	2.1	無	無
10℃	無	×	×	×	28.6	1.6	無	無

注) tr : 検出限界以下

1) 貯蔵温度に関する試験結果

貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響

貯蔵温度	カビ発生程度		とろけ		水のにじみ	
	出庫直後	棚3日	出庫直後	棚3日	出庫直後	棚3日
0℃	0.2	1.1	0.1	0.7	1.2	1.7
5℃	0.8	2.0	0.0	0.1	0.0	(調査なし)
10℃	(廃棄)	(廃棄)	(廃棄)	(廃棄)	(廃棄)	(廃棄)

貯蔵温度	褐変		水浸状		内部ゼリー状	
	出庫直後	棚3日	出庫直後	棚3日	出庫直後	棚3日
0℃	0.7	(調査なし)	1.4	(調査なし)	1.5	(調査なし)
5℃	1.6	(調査なし)	0.1	(調査なし)	0.7	(調査なし)
10℃	(廃棄)	(廃棄)	(廃棄)	(廃棄)	(廃棄)	(廃棄)

注) 廃棄、調査なし : 極端に腐敗したため

- ◇0℃では、果頂部より水のにじみ（低温障害）があり、品質が低下する。
- ◇温度が5、10℃ではカビやとろけの発生が多くなる。

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

貯蔵温度	カビ発生程度			とろけ			水のにじみ		
	試験開始時	出庫直後	棚3日	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℃		0.2	1.1		0.1	0.7		1.2	1.7
5℃	0.0	0.8	2.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0	(調査なし)
10℃		(廃棄)	(廃棄)		(廃棄)	(廃棄)		(廃棄)	(廃棄)

貯蔵温度	褐変			水浸状			内部ゼリー状		
	試験開始時	出庫直後	棚3日	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℃		0.7	(調査なし)		1.4	(調査なし)		1.5	(調査なし)
5℃	0.0	1.6	(調査なし)	0.0	0.1	(調査なし)	0.0	0.7	(調査なし)
10℃		(廃棄)	(廃棄)		(廃棄)	(廃棄)		(廃棄)	(廃棄)

注) 廃棄、調査なし：極端に腐敗したため

◇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



水のにじみ