

# キュウリ



最適輸送温度	10℃
輸送可能期間	10日間
低温障害	有 (0℃、5℃で発生)
エチレン発生	小
エチレン感受性	中
留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・低温障害を受けると棚もち中に急激に品質が低下します</li> <li>・エチレン感受性があるため、エチレンを発生する品目との混載は避けてください</li> </ul>

## 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 <sub>2</sub> -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℃	有	○	×	×	有	×	×	×	3.7	0.0	-	-
5℃	有	○	×	×	有	×	×	×	10.1	0.3	-	-
10℃	無	○	○	△	無	○	×	×	10.1	tr	小	中
13℃	無	△	△	△	無	×	×	×				

注) 試験は穴あきOPP (3本入り) で、上部結束。 tr: 検出限界以下。 -: 判定不能。斜線は、未実施

## 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 (10日貯蔵)

貯蔵温度	とろけ			黄化			変形(突起)		
	出庫直後	棚3日	棚5日	出庫直後	棚3日	棚5日	出庫直後	棚3日	棚5日
0℃	0.0	1.6	2.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
5℃	0.0	0.4	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
10℃	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4	0.0	1.0
13℃	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	1.0	2.1	2.4

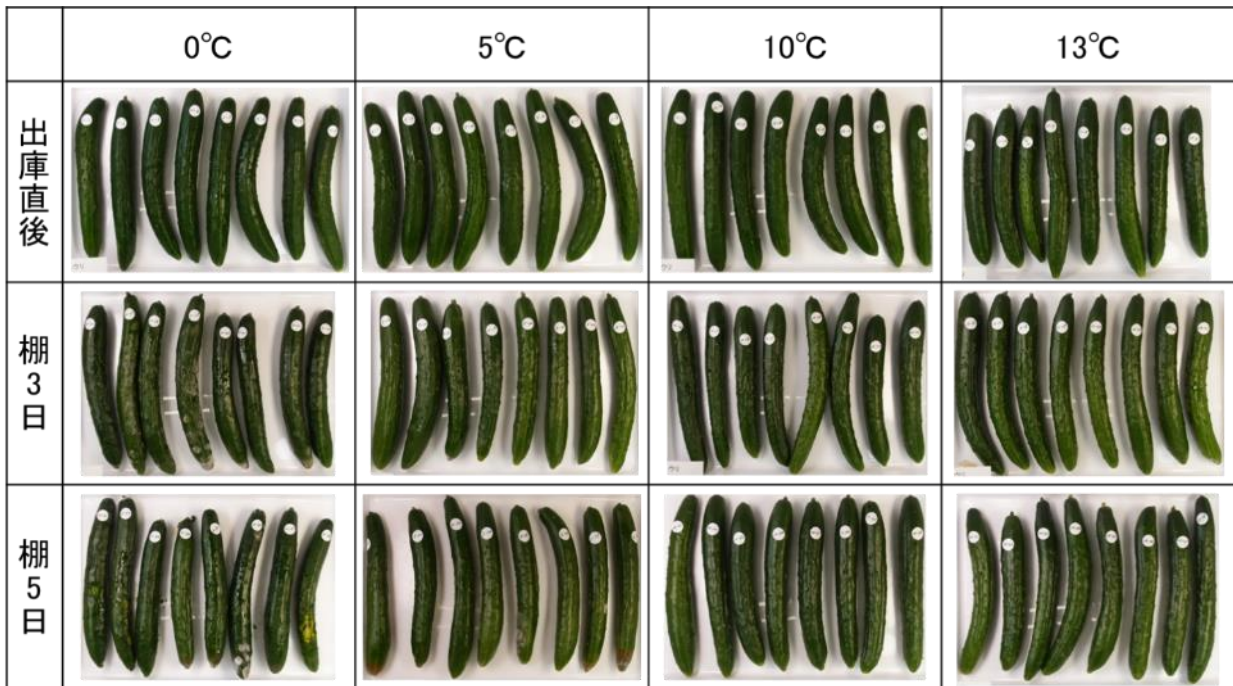
注) 品質保持の目安: とろけ 0.1 以下、黄化 0.5 以下、変形 (突起) 1.0 以下

貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響（20日貯蔵）

貯蔵温度	とろけ			黄化			変形(突起)		
	出庫直後	棚3日	棚5日	出庫直後	棚3日	棚5日	出庫直後	棚3日	棚5日
0°C	0.8	(廃棄)	(廃棄)	0.0	(廃棄)	(廃棄)	0.0	(廃棄)	(廃棄)
5°C	2.9	(廃棄)	(廃棄)	0.0	(廃棄)	(廃棄)	0.0	(廃棄)	(廃棄)
10°C	0.0	0.0	(廃棄)	0.0	0.7	(廃棄)	0.3	3.2	(廃棄)
13°C	0.0	0.0	(廃棄)	0.6	2.3	(廃棄)	2.5	3.3	(廃棄)

注) 品質保持の目安：とろけ0.1以下、黄化、変形（突起）0.5以下

注) 廃棄：極端に腐敗したため、廃棄処理とした

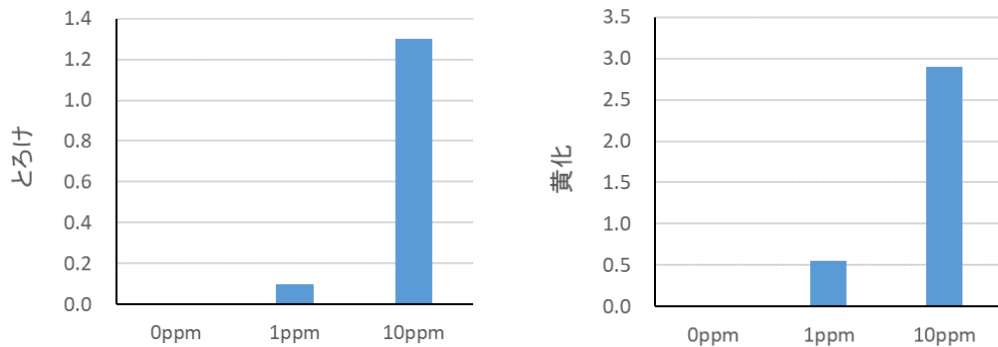


貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響（10日貯蔵）

◇0°C、5°Cでは低温障害の症状（とろけ）が発生し品質が低下する。

◇10°Cで20日貯蔵、13°Cで10日および20日貯蔵では、黄化や変形（突起）により品質が低下する。

## 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 (10°C、20 日貯蔵)

	0°C	5°C	10°C
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)

◇10°Cは輸送適温ではあるが、エチレンがあるととろけや黄化が発生し、品質が低下する。

## 3) その他

### ①主な品質低下



低温障害  
(とろけ、果肉褐変)



黄化、変形 (突起)