

## キウイフルーツ 「甘うい」

	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	中
	エチレン感受性	小
	留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・低温でもエチレンを発生します</li> <li>・エチレンを発生し、感受性があるので、混載時に注意してください</li> </ul>

### 輸送特性情報（まとめ）

貯蔵温度	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			1ppm	10ppm
0℃	無	○	○	△	3.5	0.8	無	無
5℃	無	△	△	△	5.4	0.4	無	小
10℃	無	×	×	×	12.3	9.0	-	-

注) - : 判定不能

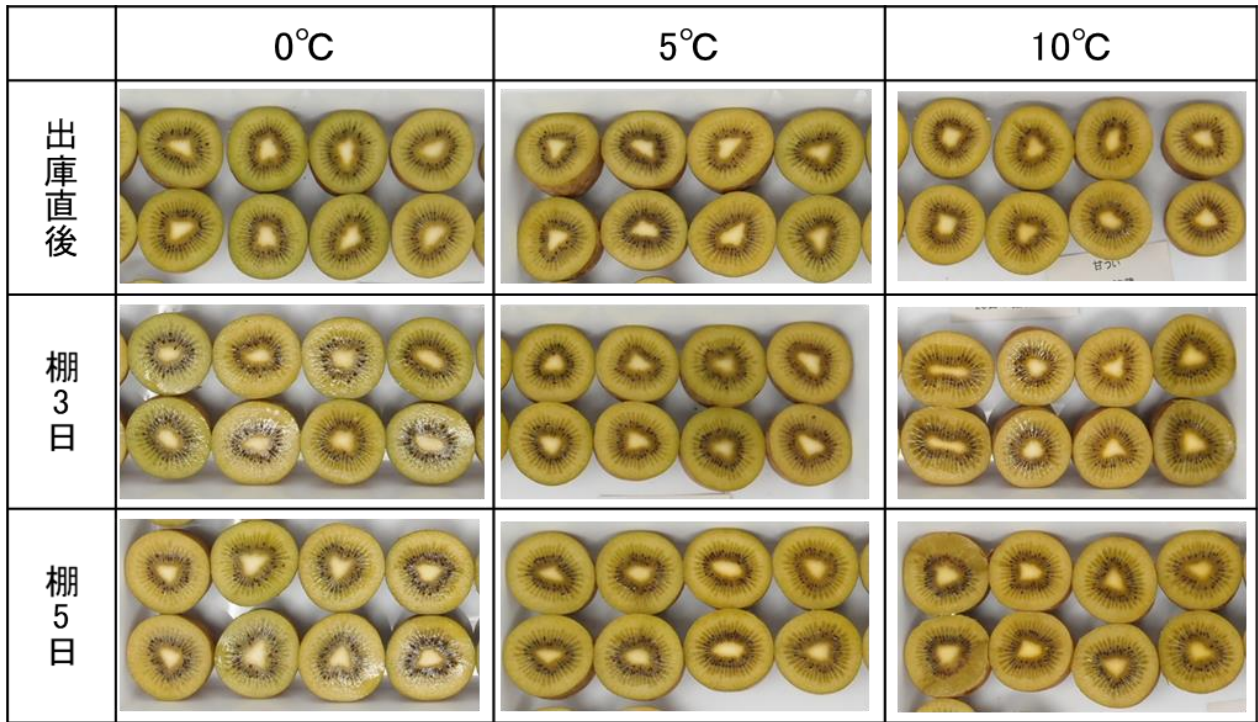
### 1) 貯蔵温度に関する試験結果

#### 貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響

貯蔵温度	果肉硬度 (kg)			軟化程度			水浸状		
	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℃	0.19	0.18	0.16	1.3	1.6	1.5	1.9	2.1	2.4
5℃	0.16	0.15	0.15	1.6	1.7	1.6	2.5	2.4	2.8
10℃	0.12	0.08	0.06	1.9	1.9	2.2	2.9	2.5	3.6

注) 試験開始時の果肉硬度 0.32kg

注) 品質保持の目安 : 果肉硬度 0.15kg 以上、軟化程度 2.0 以下、水浸状 2.5 以下



貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響

◇貯蔵温度が高いほど軟化、水浸状が発生し、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

貯蔵温度	エチレン濃度	果肉硬度 (kg)		軟化程度		水浸状		芯腐れ	
		出庫直後	棚5日	出庫直後	棚5日	出庫直後	棚5日	出庫直後	棚5日
0°C	0ppm	0.22	0.20	1.3	1.2	1.3	2.3	0.0	0.0
	1ppm	0.21	0.20	1.3	1.4	0.8	2.5	0.0	0.0
	10ppm	0.22	0.19	1.1	1.5	2.1	2.2	0.0	0.0
5°C	0ppm	0.19	0.16	1.7	1.7	2.3	3.1	0.0	0.0
	1ppm	0.18	0.13	1.2	1.7	2.2	2.8	0.0	0.0
	10ppm	0.14	0.09	1.6	2.0	2.5	3.1	0.0	0.0
10°C	0ppm	0.10	0.03	1.9	2.3	2.8	3.9	0.0	0.0
	1ppm	0.06	0.02	2.0	2.2	3.3	4.0	0.5	0.0
	10ppm	0.06	0.02	2.0	2.3	3.1	3.9	0.0	0.0

	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（出庫直後）

◇5°C、10ppmで、エチレン感受性が認められた。

### 3) その他

#### ①主な品質低下



水浸状



芯腐れ