

キウイフルーツ 「ヘイワード」

	最適輸送温度	0~5℃
	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	中
	留意点	・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

輸送特性情報（まとめ）

貯蔵温度	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	
	低温障害	出庫時	棚3日	棚5日			1ppm	10ppm
0℃	無	○	○	○	3.7	0.0	無	無
5℃	無	○	○	○	4.9	0.0	無	小
10℃	無	△	△	×	8.8	2.6	小	中

1) 貯蔵温度に関する試験結果

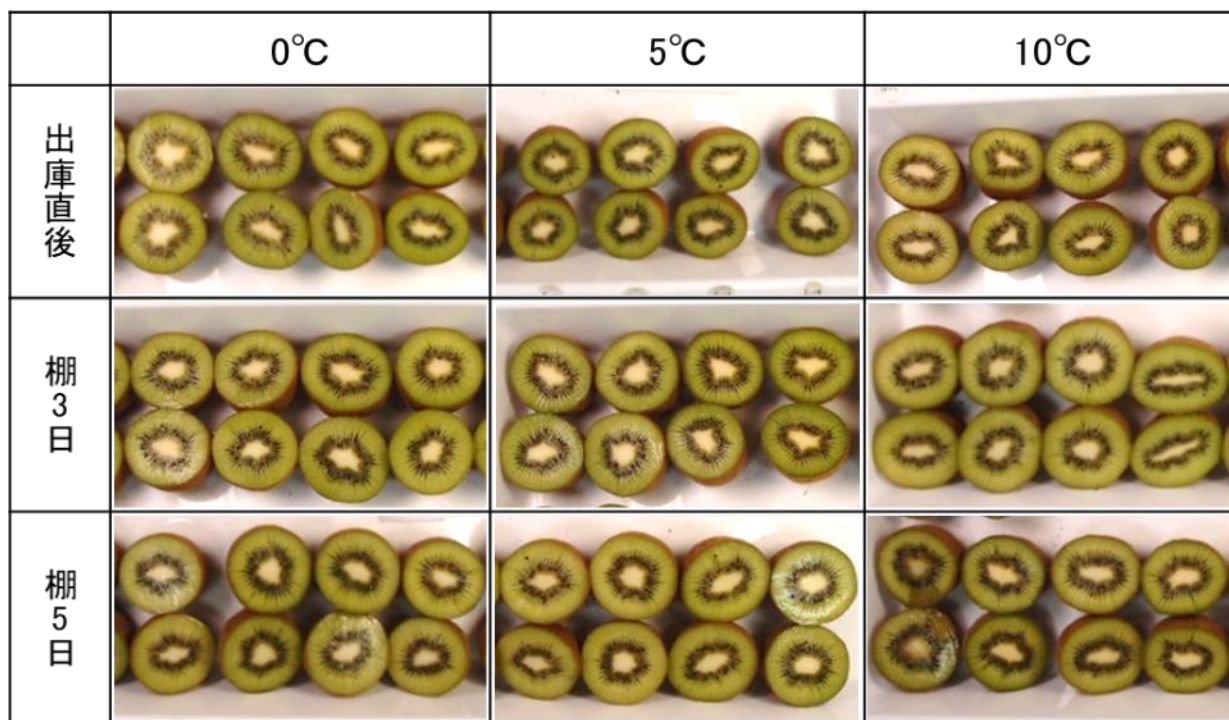
貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響

貯蔵温度	果肉硬度 (kg)			軟化程度		
	出庫直後	棚3日	棚5日	出庫直後	棚3日	棚5日
0℃	0.65	0.59	0.46	0.7	0.5	1.1
5℃	0.55	0.56	0.47	1.2	0.8	1.1
10℃	0.52	0.48	0.42	1.8	1.7	1.9

貯蔵温度	褐変			芯腐れ		
	出庫直後	棚3日	棚5日	出庫直後	棚3日	棚5日
0℃	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0
5℃	0.0	0.2	0.1	0.0	0.1	0.0
10℃	0.0	0.1	0.2	0.0	0.0	0.2

注) 試験開始時の果肉硬度 0.78kg

注) 品質保持の目安：果肉硬度 0.45kg 以上、軟化程度 1.5 以下、褐変、芯腐れ 1.0 以下












貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響

◇温度が高いほど果実が軟化し、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	0.55	0.47	0.5	0.9	0.0	0.0	0.0	0.0
	1ppm	0.56	0.35	0.8	1.4	0.0	0.0	0.0	0.0
	10ppm	0.68	0.43	0.4	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0
5°C	0ppm	0.51	0.44	0.7	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	1ppm	0.48	0.45	0.8	1.1	0.0	0.0	0.0	0.0
	10ppm	0.35	0.33	0.6	1.7	0.1	0.3	0.0	0.0
10°C	0ppm	0.36	0.41	0.8	1.6	0.0	0.0	0.0	0.0
	1ppm	0.36	0.30	0.9	2.2	0.4	0.3	0.0	0.0
	10ppm	0.31	0.22	0.9	2.6	0.2	0.2	0.0	0.5

	0°C	5°C	10°C
エチレン 0ppm			
エチレン 1ppm			
エチレン 10ppm			

エチレン濃度の違が果実品質に及ぼす影響（20日貯蔵+棚5日）

◇エチレン感受性が認められ、温度が高いほど、果実品質が低下する。

3) その他

①主な品質低下



正常



水浸状



水浸状+褐変+芯腐れ