

キウイフルーツ 「レインボーレッド」

	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	大
	エチレン感受性	中
	留意点	・エチレンを発生し、感受性もあるので、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	○	○	△	5.5	0.0	無	小
5℃	無	○	△	△	7.8	tr	小	中
10℃	無	△	△	×	13.0	11.1	中	中

注) tr : 検出限界以下

1) 貯蔵温度に関する試験結果

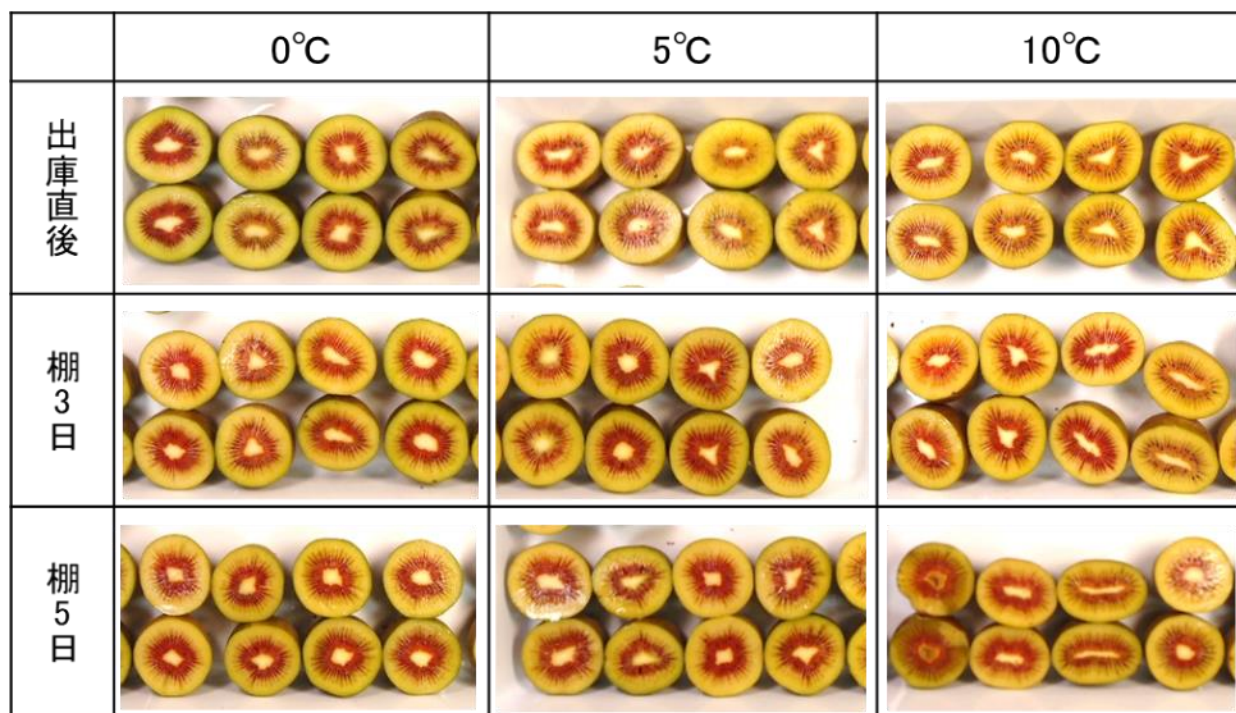
貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響

貯蔵温度	果肉硬度 (kg)			軟化程度			褐変		
	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℃	0.38	0.25	0.15	0.1	0.3	0.8	0.0	0.0	0.0
5℃	0.27	0.19	0.11	0.3	0.5	1.0	0.0	0.0	0.1
10℃	0.20	0.10	0.08	0.9	1.1	1.7	0.1	0.2	0.4

貯蔵温度	水浸状			芯腐れ		
	出庫直後	棚3日	棚5日	出庫直後	棚3日	棚5日
0℃	0.5	0.3	0.6	0.0	0.0	0.1
5℃	0.4	0.8	0.6	0.0	0.0	0.0
10℃	1.0	1.5	1.6	0.2	0.1	0.4

注) 試験開始時の果肉硬度 0.45kg

注) 品質保持の目安 : 果肉硬度 0.2kg 以上、軟化程度、褐変、水浸状、芯腐れ 1.0 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や褐変、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		褐変	
		出庫直後	棚5日	出庫直後	棚5日	出庫直後	棚5日
0°C	0ppm	0.21	0.21	0.2	0.4	0.0	0.0
	1ppm	0.28	0.14	0.1	0.6	0.0	0.0
	10ppm	0.22	0.06	0.2	1.0	0.0	0.0
5°C	0ppm	0.30	0.07	0.3	1.0	0.0	0.2
	1ppm	0.19	0.00	0.4	1.1	0.0	0.0
	10ppm	0.09	0.01	1.1	1.6	0.0	0.0
10°C	0ppm	0.14	0.04	0.8	1.3	0.1	0.0
	1ppm	0.08	0.01	1.2	1.5	0.0	0.0
	10ppm	0.00	0.00	1.8	2.9	0.0	0.8

貯蔵温度	エチレン濃度	水浸状		芯腐れ	
		出庫直後	棚5日	出庫直後	棚5日
0°C	0ppm	0.5	0.5	0.0	0.0
	1ppm	0.6	0.9	0.0	0.0
	10ppm	0.6	1.3	0.0	0.1
5°C	0ppm	0.7	1.8	0.0	0.3
	1ppm	0.9	2.2	0.0	0.2
	10ppm	1.1	2.0	0.0	0.0
10°C	0ppm	1.5	1.6	0.2	0.0
	1ppm	1.7	1.9	0.1	0.2
	10ppm	3.0	3.6	0.2	1.5

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

エチレン濃度の違い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



褐変+水浸状



褐変+水浸状+芯腐れ