

## カキ「早秋」



最適輸送温度	船舶による長期輸送は不可
輸送可能期間	船舶による長期輸送は不可
低温障害	有 (5°Cで顕著に品質低下)
エチレン発生	(未実施)
エチレン感受性	(未実施)
留意点	・軟化しやすいため、空輸を推奨します

### 輸送特性情報 (まとめ)

包装条件	貯蔵温度	貯蔵性 (20日)			
		低温障害	出庫時	棚3日	棚5日
無包装	0°C	有	○	×	×
	5°C	有	×	×	×
	10°C	無	×	×	×
PE 個包装	0°C	有	○	×	×
	5°C	有	×	×	×
	10°C	無	×	×	×

注) PE : 60μm ポリエチレン

### 1) 貯蔵温度に関する試験結果

貯蔵温度が果肉硬度に及ぼす影響

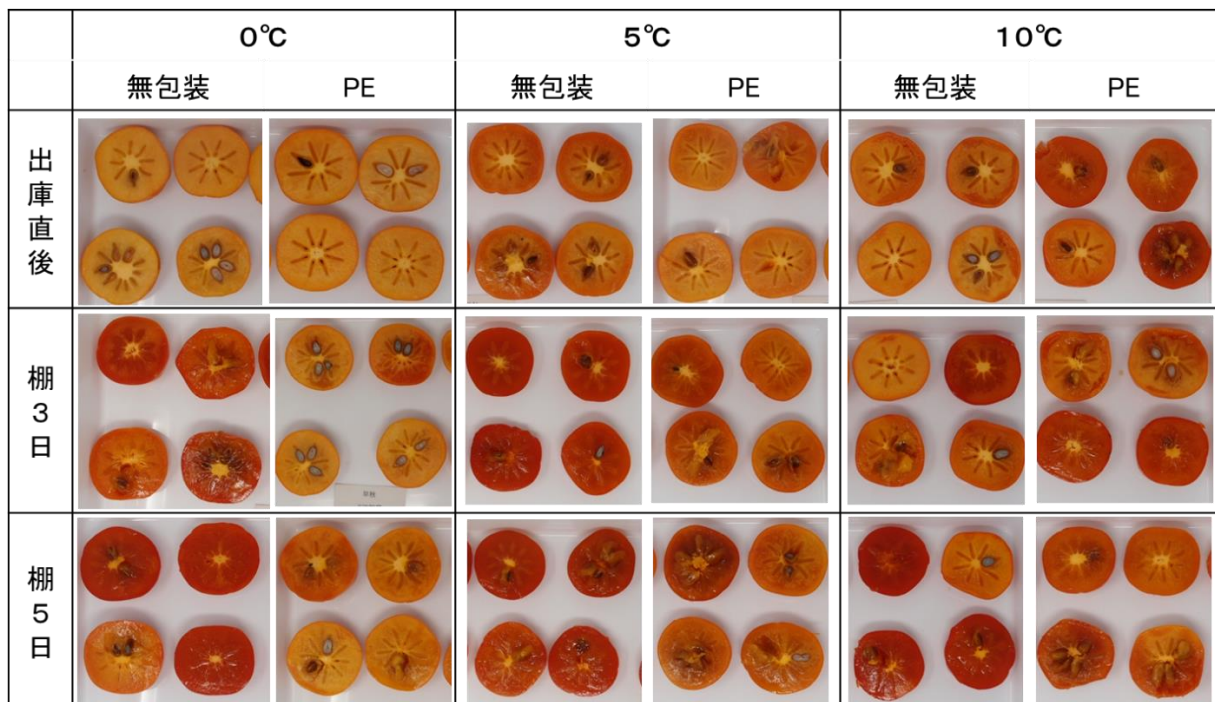
貯蔵温度	試験開始時	果肉硬度 (kg)					
		出庫直後		棚3日		棚5日	
		無包装	PE	無包装	PE	無包装	PE
0°C		1.35	1.24	0.00	0.55	0.01	0.08
5°C	1.38	0.23	0.20	0.02	0.10	0.00	0.00
10°C		0.09	0.04	0.14	0.01	0.01	0.00

注) 品質保持の目安 : 果肉硬度 0.80kg 以上

貯蔵温度が果実断面の水浸状に及ぼす影響

貯蔵温度	試験開始時	水浸状					
		出庫直後		棚3日		棚5日	
		無包装	PE	無包装	PE	無包装	PE
0℃		0.0	0.0	5.0	1.3	4.9	2.8
5℃	0.2	3.9	3.8	5.0	4.2	5.0	4.9
10℃		3.6	4.3	3.4	4.7	4.5	4.6

注) 品質保持の目安：水浸状 1.0 以下



貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響

- ◇軟化しやすく、長期輸送には不適。
- ◇PE 個包装を行っても、軟化の抑制効果は不十分。

2) エチレン感受性に関する試験：未実施

3) その他

①主な品質低下



軟化の様子