

カキ「太秋」



最適輸送温度	0℃（ポリエチレン個包装が必要）
輸送可能期間	20 日間
低温障害	有（5℃で顕著に品質低下） ※ポリエチレン個包装後、0℃で輸送すると低温障害の発生を抑えることができます
エチレン発生	無
エチレン感受性	大
留意点	<ul style="list-style-type: none"> ・ポリエチレン袋のまま販売してください ・着色度が低い果実の方が日持ちします ・エチレンを発生する品目との混載は避けてください

輸送特性情報（まとめ）

包装条件	貯蔵温度	貯蔵性（20日間貯蔵後の品質）				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
無包装	0℃	有	○	×	×	2.4	0.0	無	無
	5℃	有	×	×	×	3.8	0.0	中	中
	10℃	無	×	×	×	6.2	0.0	大	大
PE 個包装	0℃	無	○	○	○	/	/	無	無
	5℃	有	○	△	×	/	/	無	中
	10℃	無	×	×	×	/	/	中	大

注) PE：60μm ポリエチレン、斜線：未実施

1) 貯蔵温度および包装に関する試験結果

貯蔵温度が果肉硬度に及ぼす影響

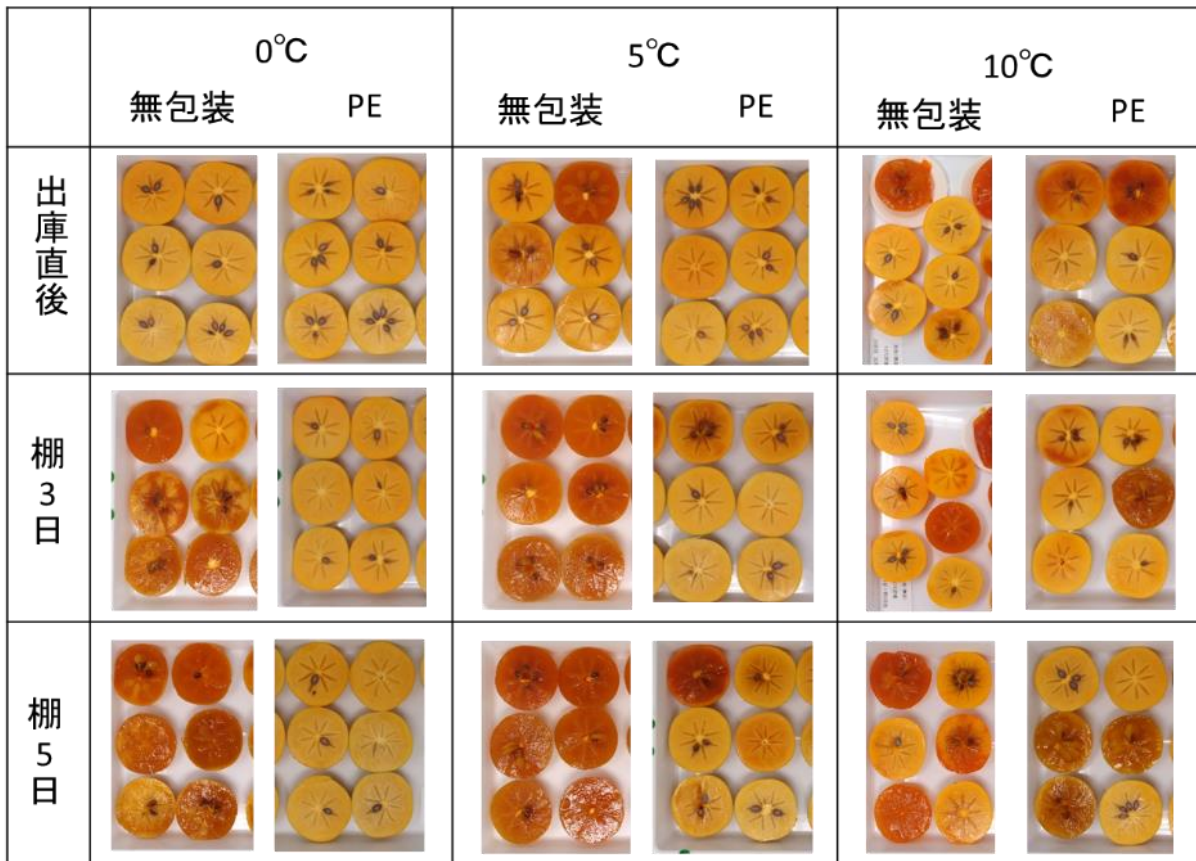
貯蔵温度	試験開始時	果肉硬度 (kg)					
		出庫直後		棚3日		棚5日	
		無包装	PE	無包装	PE	無包装	PE
0℃		1.09	1.16	0.09	1.06	0.03	0.99
5℃	1.33	0.67	1.11	0.02	0.72	0.00	0.49
10℃		0.50	0.49	0.44	0.34	0.23	0.47

注) 品質の目安：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℃		0.2	0.2	4.9	0.2	4.9	0.0
5℃	0.0	3.2	0.5	5.0	1.5	5.0	2.4
10℃		2.6	2.5	4.0	2.6	3.0	2.6

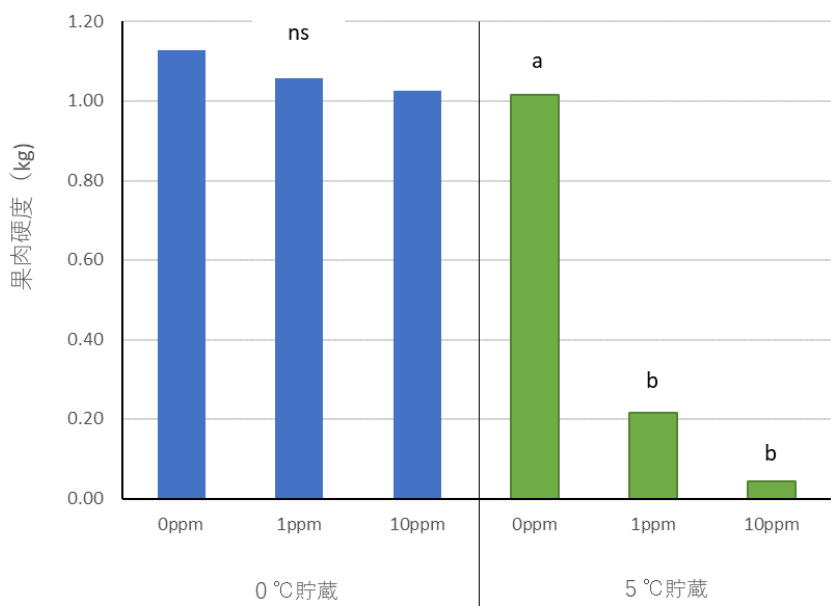
注) 品質保持の目安：水浸状 1.0 以下



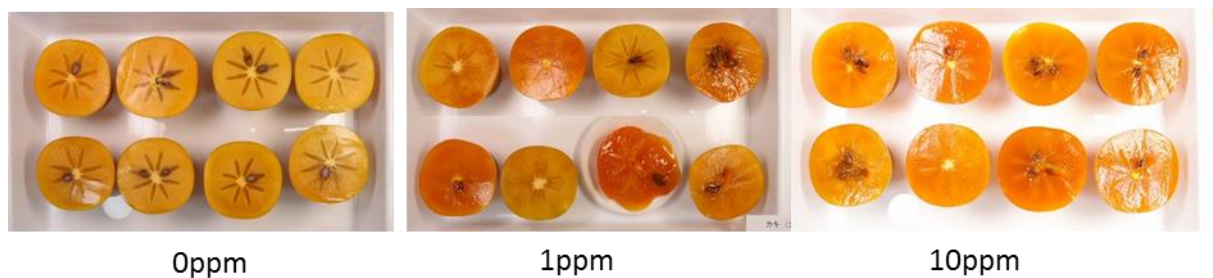
貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響

- ◇輸送温度は0℃が良い。5℃は低温障害による軟化が顕著であり不適。
- ◇無包装で0℃貯蔵すると、出庫直後の品質は良いが棚もち中に急激に軟化する。
- ◇PE 個包装し、0℃で貯蔵すると棚もち5日まで果肉硬度が高く、品質を保持できる。

2) エチレン感受性に関する試験結果（無包装の場合）



エチレン濃度の違いが果肉硬度に及ぼす影響（0°C、5°C貯蔵、出庫直後）

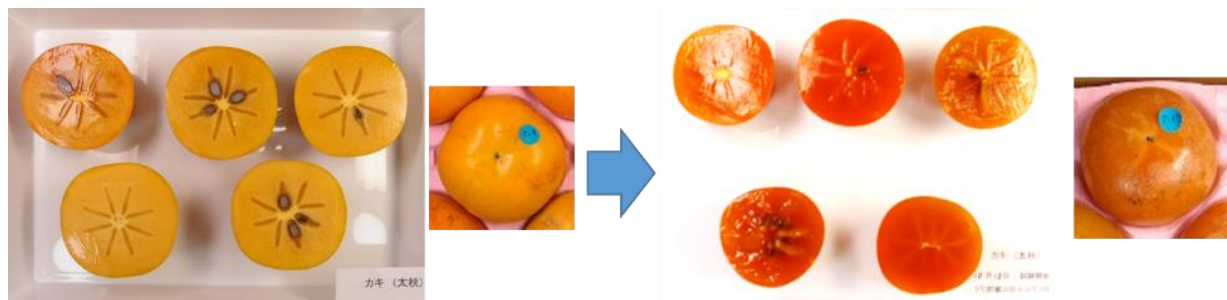


エチレン濃度の違いが果実品質に及ぼす影響（5°C、出庫直後）

- ◇0°Cではエチレン感受性は認められない。
- ◇5°Cおよび10°Cでは、1ppm以上で軟化と水浸状が進む。

3) その他

① 主な品質低下



5°C貯蔵における低温障害による果肉の水浸状
（左は出庫直後、右は棚3日）