

## ミカン「北原早生」

	最適輸送温度	0~10℃
	輸送可能期間	20日間
	低温障害	無
	エチレン発生	無
	エチレン感受性	無
	留意点	・10℃で輸送する場合は、カビ果が発生しやすいため、選果時は傷果を含まないように留意してください

### 輸送特性情報（まとめ）

貯蔵温度	貯蔵性（20日）				呼吸量 (CO <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	○	○	○	4.0	0.0	無	無
5℃	無	○	○	○	7.2	0.0	無	無
10℃	無	○	○	○	13.7	0.0	無	無

### 1) 貯蔵温度に関する試験結果

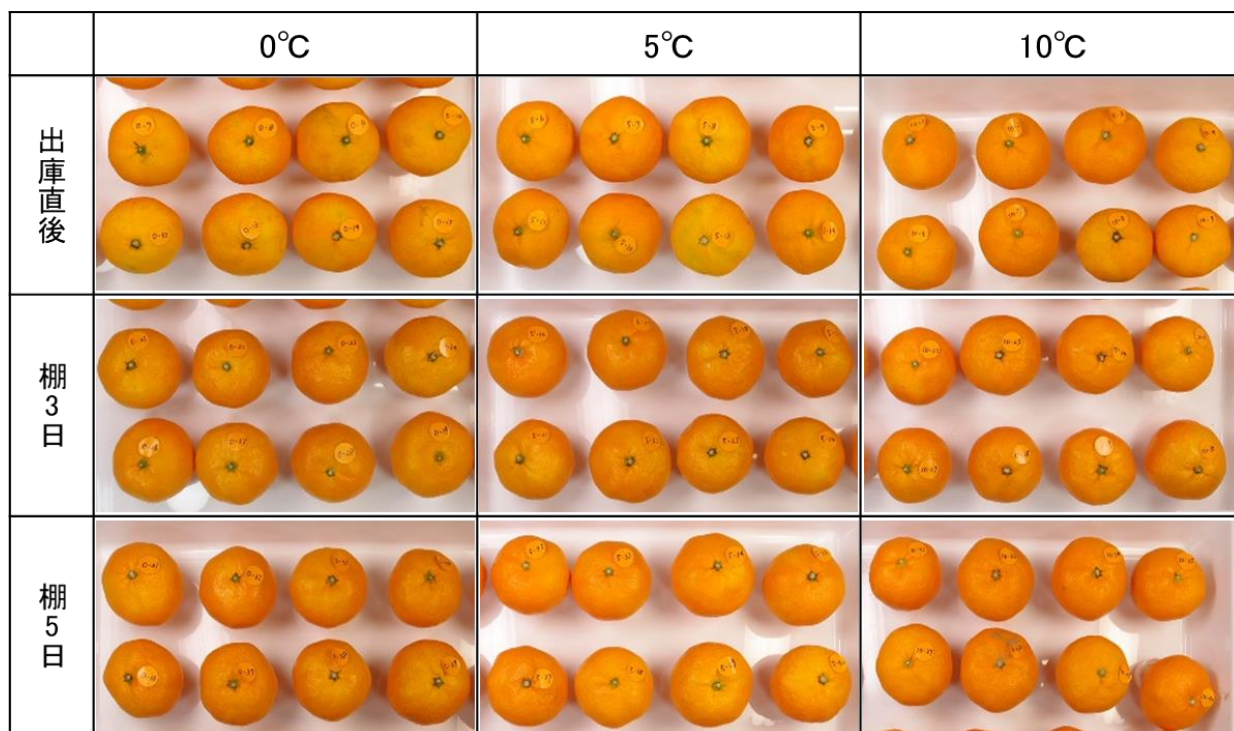
#### 貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響

貯蔵温度	カビ発生程度				うき皮			
	試験開始時	出庫直後	棚3日	棚5日	試験開始時	出庫直後	棚3日	棚5日
0℃		0.0	0.0	0.0		0.2	0.1	0.2
5℃	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4	0.1	0.2
10℃		0.5	0.0	0.3		0.4	0.3	0.4

貯蔵温度	糖度(%)				酸度(%)			
	試験開始時	出庫直後	棚3日	棚5日	試験開始時	出庫直後	棚3日	棚5日
0℃		12.6	12.7	12.8		0.6 a	0.6	0.6 a
5℃	12.0	12.7 ns	12.6 ns	12.5 ns	0.6	0.5 ab	0.6 ns	0.5 ab
10℃		13.0	12.6	12.5		0.5 b	0.5	0.4 b

注) 品質保持の目安：カビ発生程度、うき皮 1.0 以下

注) 酸度は、クエン酸換算値



貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響

◇各貯蔵温度では品質や糖度、酸度に大きな差はなく、輸送可能である。

## 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	カビ発生程度		とろけ		うき皮	
		出庫直後	棚5日	出庫直後	棚5日	出庫直後	棚5日
0°C	0ppm	0.0	0.0	0.0	0.5	0.4	0.1
	1ppm	0.0	0.2	0.0	0.4	0.0	0.1
	10ppm	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	0.2
5°C	0ppm	0.0	0.8	0.0	1.0	0.1	0.1
	1ppm	0.5	0.4	0.0	0.5	0.1	0.3
	10ppm	0.0	0.8	0.0	0.9	0.4	0.4
10°C	0ppm	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	0.1
	1ppm	1.0	0.5	1.0	0.5	0.1	0.2
	10ppm	0.5	0.0	0.5	0.0	0.2	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（20日貯蔵＋棚5日）

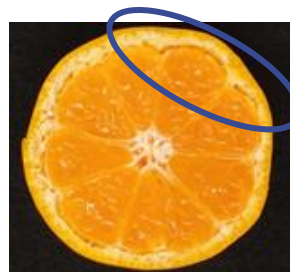
◇エチレンによる品質への影響は認められなかった。

### 3) その他

#### ①主な品質低下



カビ発生果



うき皮