


ミカン 「早味かん」

	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	<ul style="list-style-type: none"> ・5℃以上で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 ・温度が高いほど、果皮の緑色が消失します

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	○	○	○	3.6	0.0	無	無
5℃	無	○	○	○	5.9	0.0	無	無
10℃	無	○	○	○	11.5	0.0	無	無

1) 貯蔵温度に関する試験結果

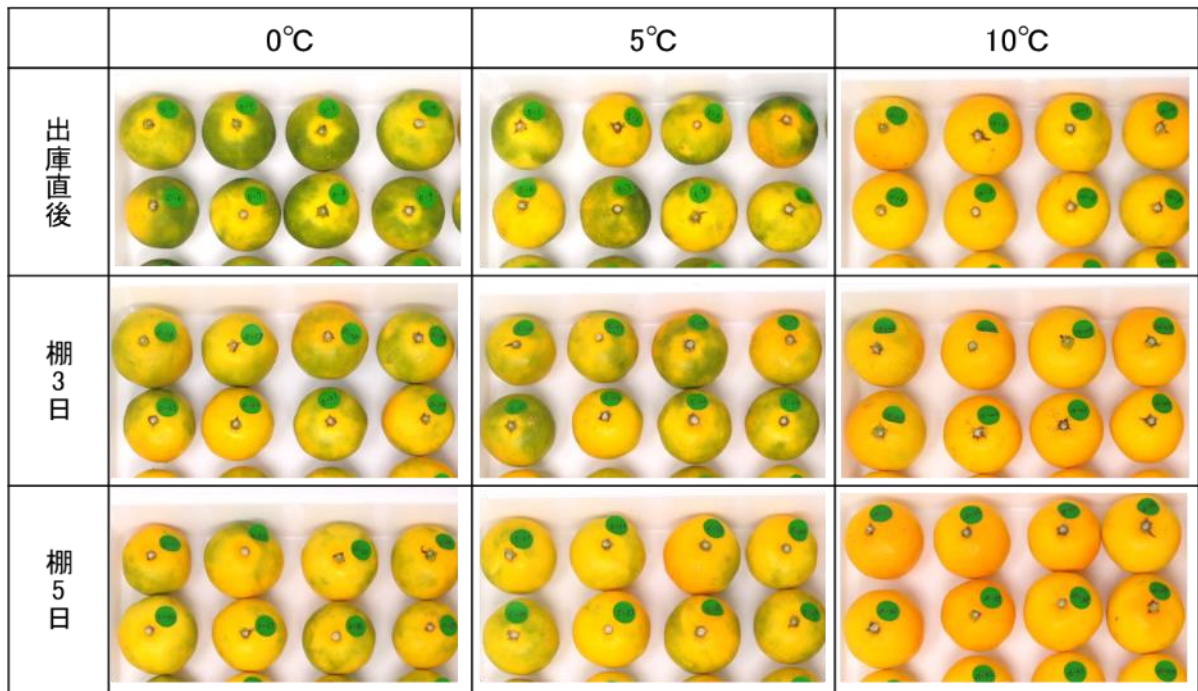
貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響

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	0.2		0.0	0.0	0.1
5℃	0.0	0.2	0.3	0.6	0.0	0.0	0.0	0.3
10℃		0.6	0.4	0.6		0.6	0.7	0.3

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℃		12.0	12.5	12.5		0.68	0.63	0.66
5℃	12.5	12.2 ns	12.6 ns	12.0 ns	0.79	0.69 ns	0.69 ns	0.67 ns
10℃		11.7	12.3	11.9		0.68	0.64	0.64

注) 品質保持の目安：カビ発生程度、うき皮 1.0 以下

注) 滴定酸は、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。

◇貯蔵温度が高いほど果皮の緑色は減少したが、品質への影響は認められなかった。

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	0.4	0.3	0.0	0.0	0.0	0.0
	1ppm	0.2	0.3	0.0	0.0	0.4	0.0
	10ppm	0.3	0.4	0.0	0.0	0.1	0.0
5°C	0ppm	0.9	0.8	0.0	0.0	0.2	0.0
	1ppm	0.7	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0
	10ppm	0.5	0.6	0.0	0.0	0.2	0.0
10°C	0ppm	1.0	1.1	0.0	0.0	0.0	0.0
	1ppm	0.8	1.4	0.0	0.0	0.0	0.0
	10ppm	0.7	1.2	0.0	0.0	0.0	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）

◇貯蔵温度、エチレン濃度が高いほど果皮の緑色は減少したが、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