

ナシ「豊水」



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	無
エチレン感受性	小
留意点	・40μm ポリエチレンで個包装すると、さらに品質が保たれます

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	○	○	○	2.2	0.0	無	無
5℃	無	○	△	△	3.3	0.0	無	小
10℃	無	△	×	×	5.3	0.0	小	小

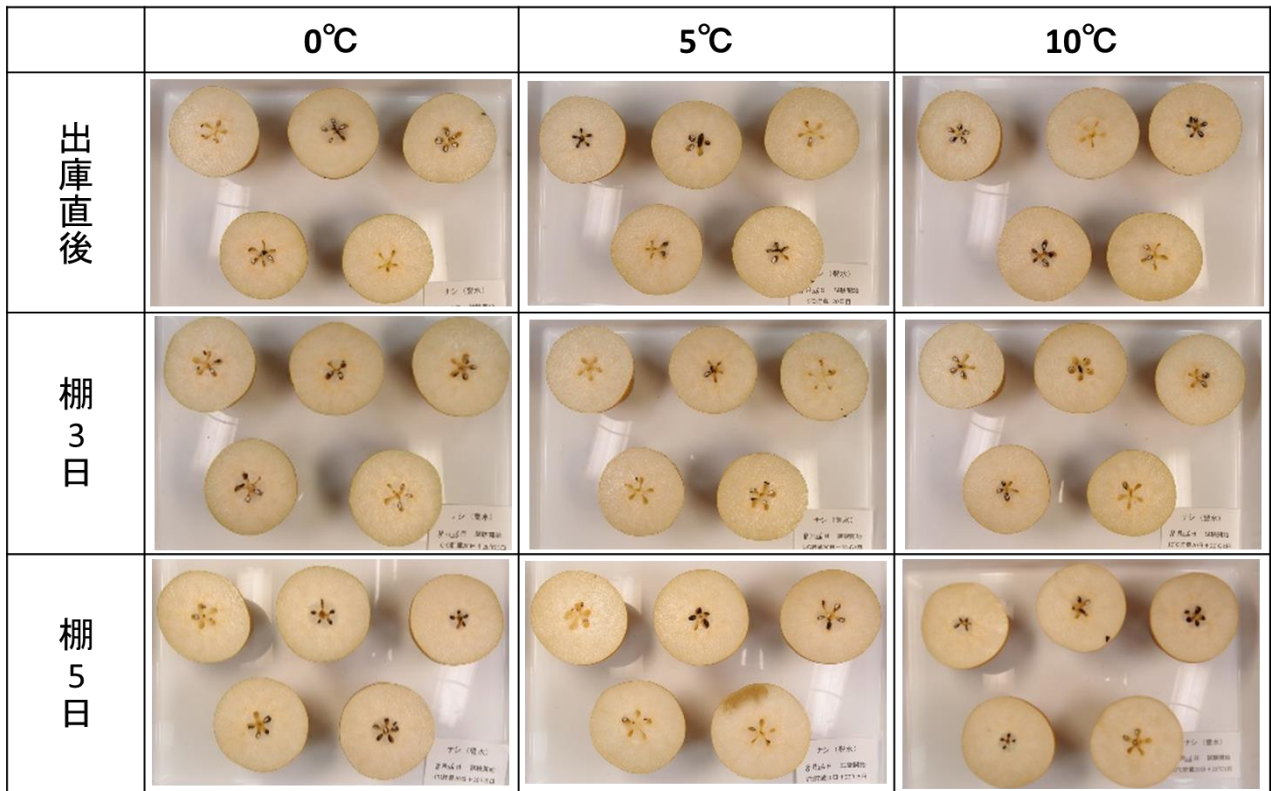
1) 貯蔵温度に関する試験結果

貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響

貯蔵温度	果肉硬度 (kg)				カラーチャート (地色)			
	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℃		0.82	0.97 a	0.92 a		2.9 c	3.6 b	3.9 b
5℃	1.00	0.89 ns	0.90 ab	0.82 a	2.4	3.9 b	4.5 a	4.5 a
10℃		0.75	0.81 b	0.71 b		4.5 a	4.9 a	4.9 a

貯蔵温度	水浸状				褐変			
	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℃		0.1	0.1	2.0		0.0	1.0	0.5
5℃	0.0	0.1	0.0	2.1	0.0	0.0	1.5	1.0
10℃		0.2	0.0	2.1		1.0	1.5	1.7

注) 品質保持の目安：果肉硬度 0.80kg 以上、カラーチャート 4.0 以下、水浸状、褐変 1.0 以下



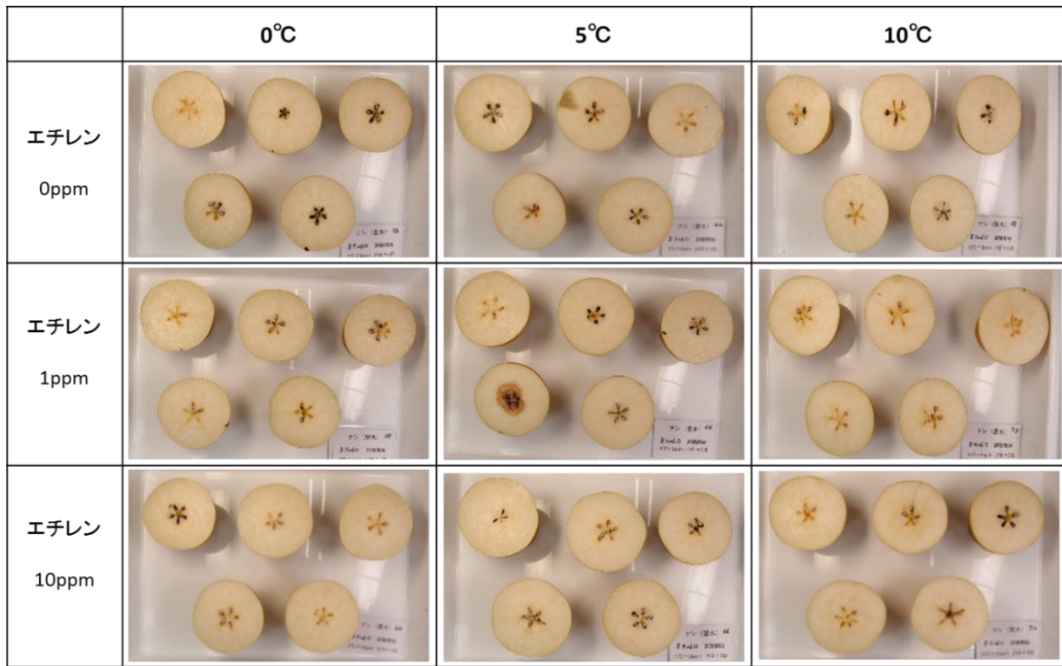
貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響

◇貯蔵温度が高いほど果皮の地色が赤くなり、果肉の褐変が進行しやすい。

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)		カラーチャート (地色)		褐変		水浸状	
		出庫直後	棚5日	出庫直後	棚5日	出庫直後	棚5日	出庫直後	棚5日
0°C	0ppm	0.88	0.97	2.8	3.6	0.0	0.9	0.0	1.4
	1ppm	0.93	0.85	2.6	3.4	0.1	1.3	0.1	1.9
	10ppm	0.85	0.91	3.1	3.7	0.0	1.3	0.2	1.5
5°C	0ppm	0.95	0.87	3.4	4.0	0.1	1.5	0.2	1.6
	1ppm	0.95	0.92	3.5	4.3	0.5	1.5	0.2	1.5
	10ppm	0.89	0.97	4.1	4.1	0.6	1.9	0.0	2.1
10°C	0ppm	0.83	0.80	4.0	4.4	1.5	1.9	0.3	2.3
	1ppm	0.79	0.74	4.2	4.5	1.4	2.9	0.1	2.2
	10ppm	0.78	0.72	4.7	4.4	1.4	2.2	0.1	2.7



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）

◇温度が高いほどエチレンの影響で果肉硬度は低下し、果肉が褐変・水浸状になりやすい。

3) その他

①主な品質低下



正常

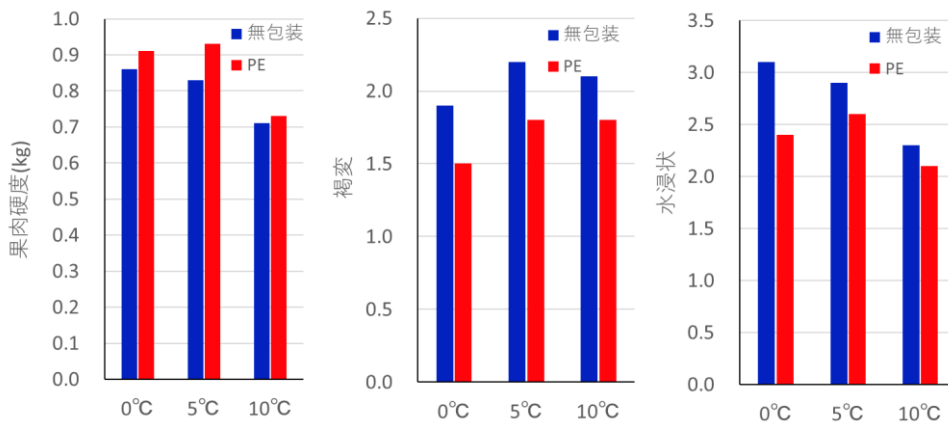


水浸状



芯腐れ

②包装の効果



包装の違いが果実品質に及ぼす影響
注) PE: 40μm ポリエチレン

◇40μm ポリエチレンで個包装することで、品質が保持されやすくなる。