

# ナシ「幸水」



|         |                                 |
|---------|---------------------------------|
| 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  | 小                               |
| エチレン感受性 | 中                               |
| 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<br>(CO <sub>2</sub> mg/kg/h) | エチレン発生量<br>(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        | ○   | ○   | ○   | 1.9                              | 0.0                  | 無       | 無     |
| 5℃   | 無        | ○   | △   | △   | 3.2                              | tr                   | 無       | 小     |
| 10℃  | 無        | △   | ×   | ×   | 7.1                              | 0.5                  | 小       | 中     |

注) tr : 検出限界以下

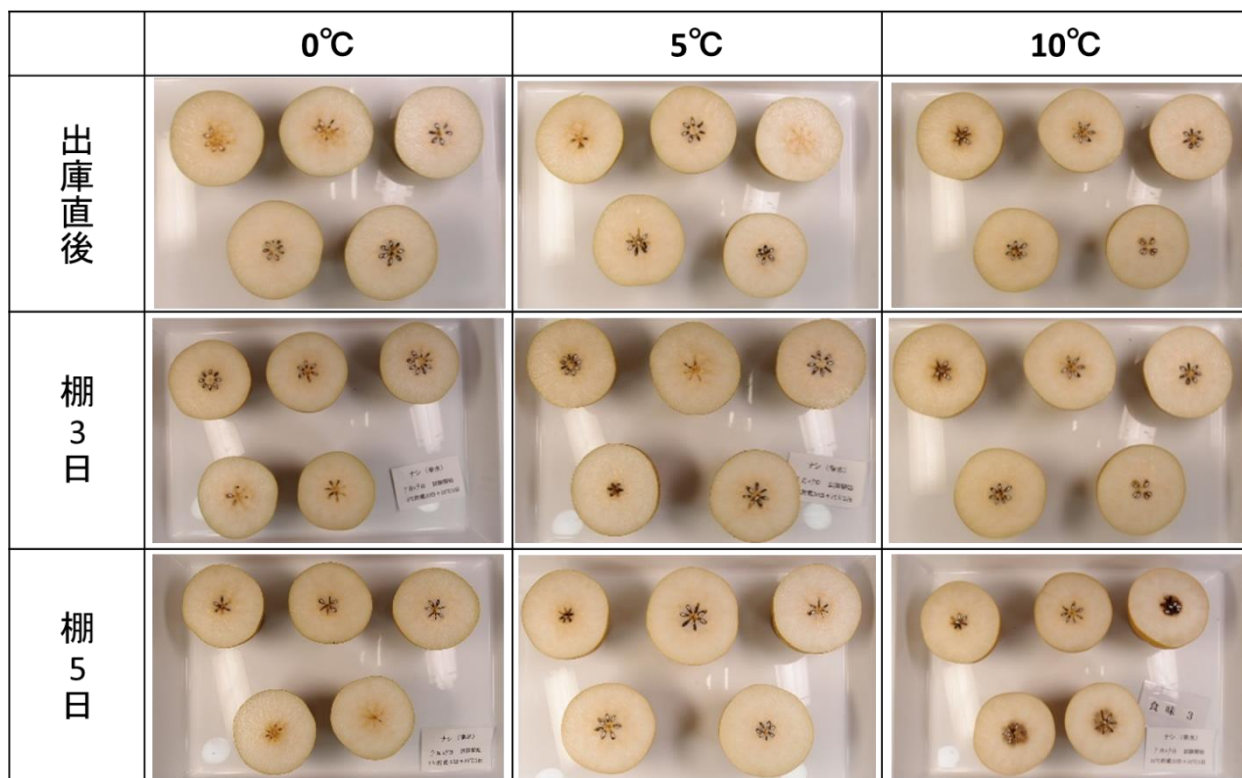
## 1) 貯蔵温度に関する試験結果

### 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℃   |          | 1.16 a | 1.16 a | 1.04 a |             | 2.1 c | 2.2 c | 2.7 c |
| 5℃   | 1.32     | 1.11 a | 1.06 b | 0.89 b | 1.9         | 2.9 b | 3.3 b | 3.4 b |
| 10℃  |          | 0.85 b | 0.65 c | 0.64 c |             | 4.1 a | 4.2 a | 4.7 a |

| 貯蔵温度 | 水浸状   |      |       |       | 芯腐れ   |      |       |       |
|------|-------|------|-------|-------|-------|------|-------|-------|
|      | 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  | 0.1 b | 0.2 b |       | 0.0  | 0.0 b | 0.0 b |
| 5℃   | 0.0   | 0.0  | 0.3 b | 0.0 b | 0.0   | 0.0  | 0.0 b | 0.0 b |
| 10℃  |       | 0.1  | 2.6 a | 2.0 a |       | 0.0  | 1.1 a | 1.1 a |

注) 品質保持の目安：果肉硬度 1.00kg 以上、カラーチャート 3.0 以下、水浸状 1.0 以下



貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響

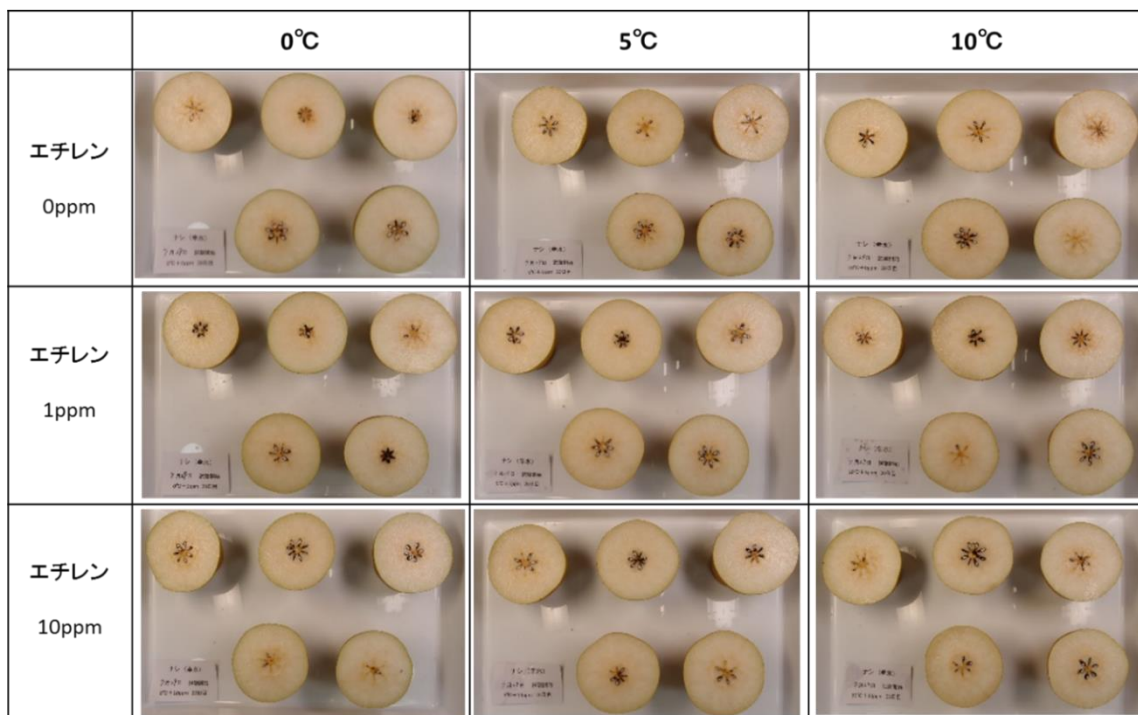
◇貯蔵温度が高いほど果皮の地色が赤くなり、果肉の水浸状が進行しやすい。

◇10°C貯蔵では、芯部周辺が黒くなる芯腐れが発生しやすい。

## 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) |         | 水浸状  |     | 芯腐れ  |     |
|------|--------|-----------|---------|------|-----|------|-----|
|      |        | 出庫直後      | 棚5日     | 出庫直後 | 棚5日 | 出庫直後 | 棚5日 |
| 0°C  | 0ppm   | 1.14      | 1.09 a  | 0.0  | 0.0 | 0.0  | 0.0 |
|      | 1ppm   | 1.06 ns   | 1.00 ab | 0.0  | 0.0 | 0.0  | 0.5 |
|      | 10ppm  | 1.08      | 0.91 a  | 0.0  | 0.3 | 0.0  | 0.2 |
| 5°C  | 0ppm   | 1.13 a    | 0.82    | 0.0  | 0.3 | 0.0  | 0.0 |
|      | 1ppm   | 1.05 ab   | 0.85 ns | 0.0  | 1.1 | 0.0  | 0.0 |
|      | 10ppm  | 1.02 a    | 0.82    | 0.0  | 1.3 | 0.0  | 0.0 |
| 10°C | 0ppm   | 0.99      | 0.64    | 0.0  | 2.9 | 0.0  | 1.2 |
|      | 1ppm   | 1.00 ns   | 0.57 ns | 0.0  | 2.9 | 0.0  | 1.4 |
|      | 10ppm  | 0.95      | 0.62    | 0.0  | 3.8 | 0.0  | 2.4 |



エチレン濃度の違いが果実品質に及ぼす影響（出庫直後）

◇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

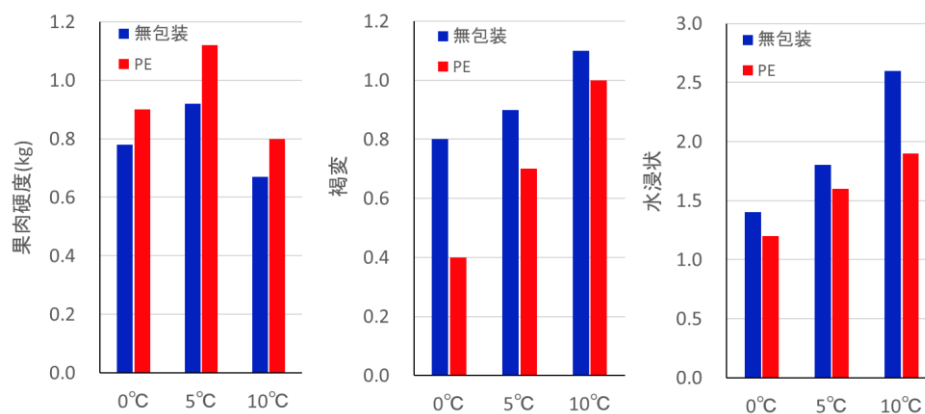


水浸状



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、品質が保持される。