

# ナシ「新興」



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	小
留意点	—

## 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	○	○	○	2.1	0.0	無	無
5℃	無	○	○	○	2.2	0.0	無	無
10℃	無	○	○	○	4.1	0.0	無	小

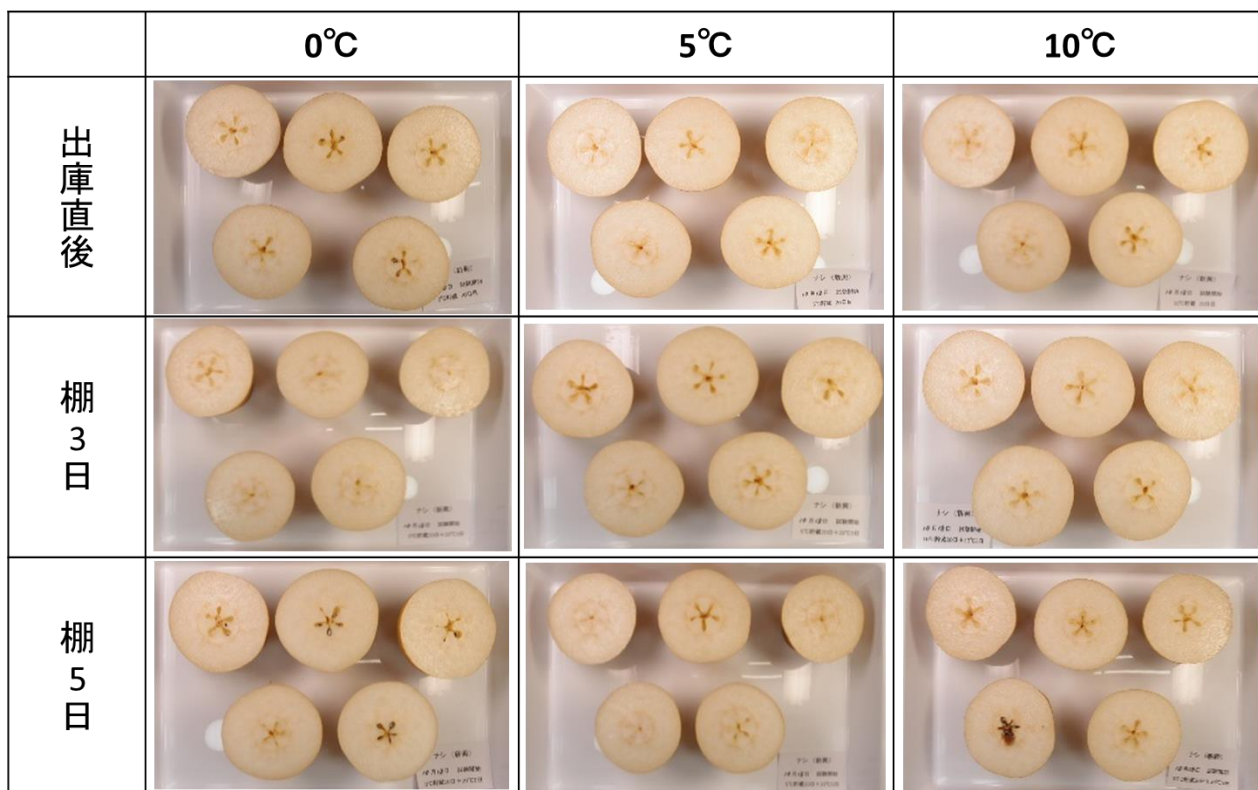
### 1) 貯蔵温度に関する試験結果

#### 貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響

貯蔵温度	果肉硬度(kg)				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℃		0.99	0.99	0.92		0.0	1.0	0.5
5℃	0.89	0.90	1.00	0.95	0.0	0.0	1.0	1.0
10℃		0.83	0.97	0.98		0.6	1.1	1.0

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	0.0	0.0		0.0	0.1	0.0
5℃	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.1
10℃		0.0	0.0	0.0		0.0	0.3	0.1

注) 品質保持の目安：果肉硬度 0.80kg 以上、褐変 1.5 以下、水浸状 1.0 以下












貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響

◇10°C以下で輸送可能であるが、温度が低いほどより品質は保持される。

## 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	果肉硬度 (kg)		褐変		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	0.86	0.96	0.1	0.5	0.4	0.0
	1ppm	0.90	1.02	0.0	0.5	0.0	0.0
	10ppm	0.99	1.03	0.0	1.1	0.0	0.0
5°C	0ppm	0.86	1.05	0.1	0.5	0.0	0.0
	1ppm	0.95	0.99	0.5	1.0	0.0	0.0
	10ppm	0.94	0.98	0.5	1.0	0.0	0.0
10°C	0ppm	0.91	1.00	0.5	1.0	0.0	0.0
	1ppm	0.92	0.95	0.5	1.0	0.0	0.0
	10ppm	0.67	0.85	0.5	0.9	0.0	0.5

	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（出庫直後）

◇10°C貯蔵、エチレン 10ppm では果肉硬度は低下しやすい。

### 3) その他

#### ①主な品質低下



正常



芯腐れ