


アスパラガス

	最適輸送温度	0℃
	輸送可能期間	10日間
	低温障害	有 (5℃で品質低下)
	エチレン発生	中
	エチレン感受性	小
	留意点	・呼吸量が多く水分の蒸散が多いため、フィルム包装や発泡スチロール資材等の蒸散防止対策が必要です

輸送特性情報 (まとめ)

貯蔵温度	貯蔵性 (10日)				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	低温障害	出庫時	棚3日	棚5日			1ppm	10ppm
0℃	無	○	○	×	無	△	×	×	22.9	1.6	無	小
5℃	有	○	×	×	有	×	×	×	22.7	1.6	-	-
10℃	無	×	×	×	無	×	×	×	52.0	8.8	-	-

注) 試験は穴あき OPP (3本入り) で、上部結束し、発砲スチロールに梱包。- : 判定不能

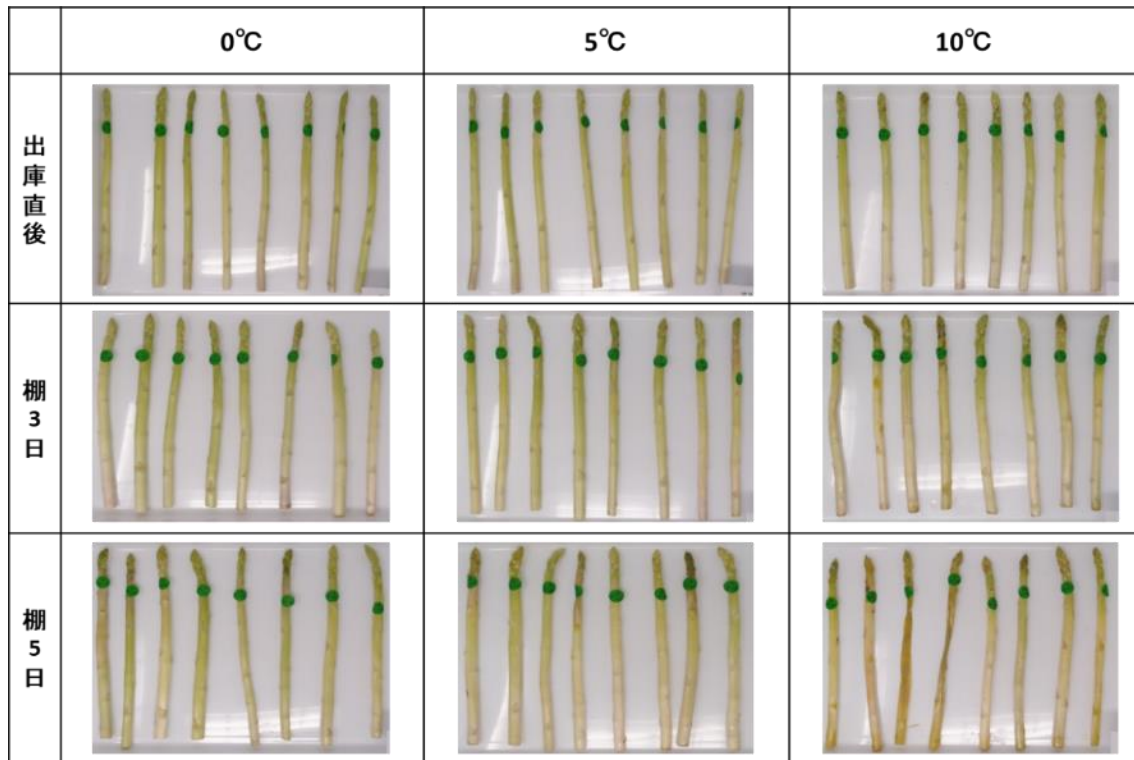
1) 貯蔵温度に関する試験結果

貯蔵温度がアスパラガスの品質に及ぼす影響 (10日貯蔵)

貯蔵温度	とろけ			萎凋		
	出庫直後	棚3日	棚5日	出庫直後	棚3日	棚5日
0℃	0.0	0.2	1.7	0.0	0.2	2.5
5℃	0.1	1.2	(廃棄)	0.3	1.1	(廃棄)
10℃	0.7	1.5	(廃棄)	1.1	2.3	(廃棄)

注) 品質保持の目安 : とろけ、萎凋 1.0 以下

注) 廃棄 : 極端に腐敗したため、廃棄処理とした



貯蔵温度がアスパラガスの品質に及ぼす影響（10日貯蔵）

- ◇0°Cは棚3日まで品質が保持され、5°Cでは棚もち時にとろけや萎凋が発生した。
- ◇10°Cは棚もちでとろけや萎凋が発生し、品質が低下した。

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アスパラガスの品質に及ぼす影響（20日貯蔵）

貯蔵温度	エチレン濃度	とろけ	萎凋	減量率(%)
0°C	0ppm	0.1	0.7	2.3
	1ppm	0.0	0.4	2.9
	10ppm	0.0	1.3	4.1
5°C	0ppm	0.3	1.9	5.0
	1ppm	0.9	2.0	5.3
	10ppm	0.6	2.4	4.6
10°C	0ppm	1.0	2.4	4.5
	1ppm	1.1	1.9	4.5
	10ppm	0.7	2.5	4.7

- ◇0°Cは10ppmのエチレンで萎凋や重量の減少が認められた。

3) その他

①主な品質低下



黄化

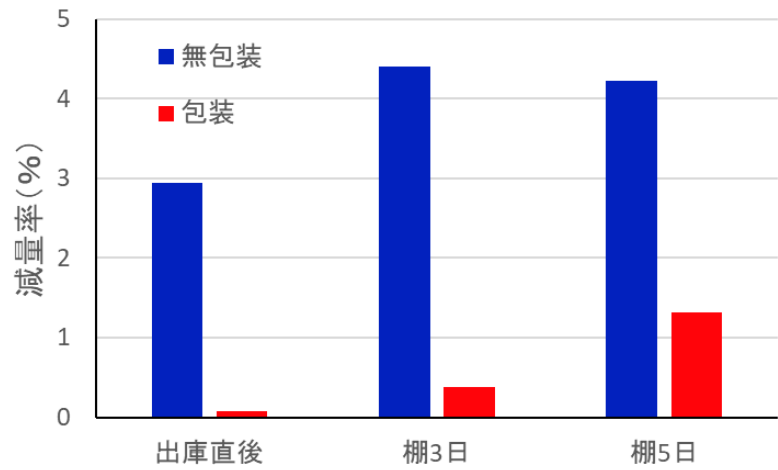


とろけ、萎凋

②包装の効果



試験時の荷姿
(左は無包装、右は包装)



包装形態がアスパラガスの減量率に及ぼす影響
(0℃、10日貯蔵)

◇包装フィルム（穴あき OPP）で包装することで乾燥による減量率が小さくなる。