


ブドウ「ピオーネ」

	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	中
	留意点	<ul style="list-style-type: none"> ・輸送温度が高いと販売中に脱粒や腐敗果が増加しやすくなります ・常温販売では日持ちしにくいため、冷蔵販売を推奨します

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	○	○	×	1.5	0.0	無	無
5℃	無	○	△	×	2.8	0.0	無	小
10℃	無	△	△	×	5.4	0.0	中	中

1) 貯蔵温度に関する試験結果

貯蔵温度が引張強度に及ぼす影響

貯蔵温度	引張強度 (kg)			
	試験開始時	出庫直後	棚3日	棚5日
0℃		3.89	4.69 a	4.02 a
5℃	4.57	3.92 ns	3.99 b	3.22 b
10℃		3.55	3.55 b	3.63 ab

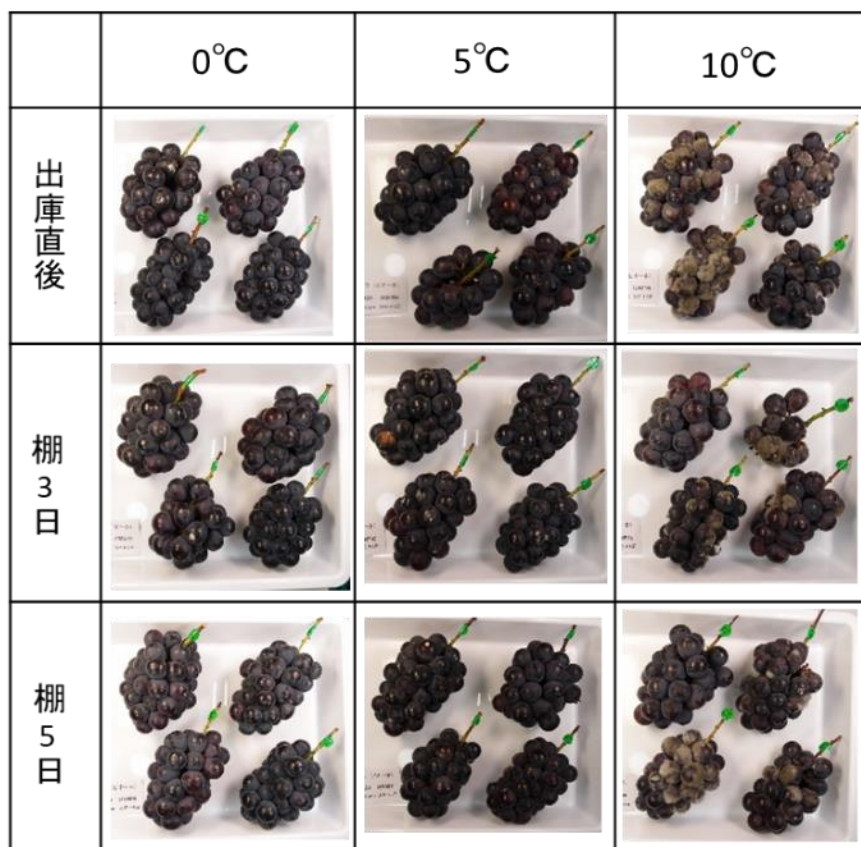


※引張強度
穂軸を固定し、果粒を引っ張った時の強度（力）。数値が大きいほど脱粒しにくいことを示す。

貯蔵温度が脱粒率および腐敗粒率に及ぼす影響

貯蔵温度	脱粒率（%、粒/全体粒数）				腐敗粒率（%、粒/全体粒数）			
	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 b		0.3 b	1.8 b	15.3
5℃	0.0	0.2 ns	0.6 ns	0.3 ab	3.1	0.3 b	7.1 a	16.4 ns
10℃		1.5	0.4	1.6 a		4.9 a	7.1 a	20.8

注) 品質保持の目安：脱粒率1%以下、腐敗粒率5%以下












貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響

◇温度が高いと棚もち中に脱粒や腐敗が発生しやすい。

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	引張強度 (kg)		脱粒率 (%、粒/全体粒数)		腐敗粒率 (%、粒/全体粒数)	
		出庫直後	棚5日	出庫直後	棚5日	出庫直後	棚5日
0°C	0ppm	3.68	3.53	0.0	0.0	0.3	7.6
	1ppm	3.79	3.66	1.8	0.0	0.6	14.2
	10ppm	4.24	3.25	2.0	0.3	0.0	8.5
5°C	0ppm	3.30	3.19	0.7	0.3	0.7	16.6
	1ppm	3.76	2.34	0.4	0.0	0.7	24.2
	10ppm	2.92	2.62	2.0	0.9	0.0	30.0
10°C	0ppm	3.77	2.97	1.3	1.0	3.4	61.7
	1ppm	2.90	2.65	13.5	15.6	3.2	51.8
	10ppm	2.84	1.84	12.8	23.4	3.6	48.0

	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）

◇5°Cおよび10°Cではエチレンの影響により、脱粒や腐敗が発生しやすくなる。

3) その他

①主な品質低下



腐敗果



脱粒