










# モモ「あかつき」

	最適輸送温度	0℃
	輸送可能期間	20日間
	低温障害	有 (5℃)
	エチレン発生	大
	エチレン感受性	中
留意点	・0℃では輸送期間が4週間以上になると低温障害が発生する可能性があります	

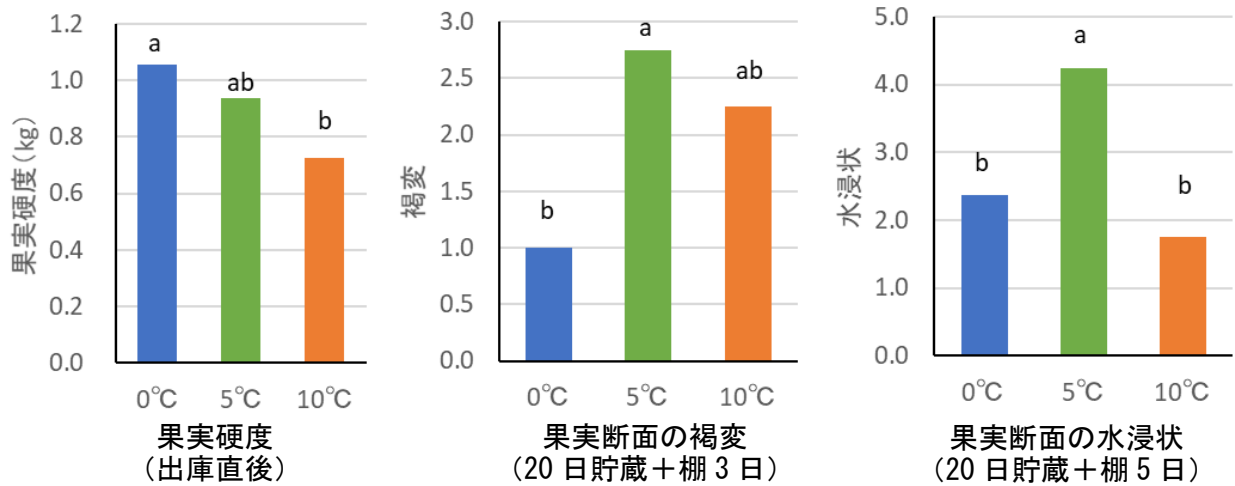
## 輸送特性情報 (まとめ)

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	○	○	△	2.9	0.7	無	無
5℃	有	×	×	×	6.7	3.2	小	小
10℃	無	△	×	×	14.2	40.5	小	中

### 1) 貯蔵温度に関する試験結果

	0℃	5℃	10℃
出庫直後			
棚3日			
棚5日			

貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響



◇温度が高いほど果実硬度が低下する。

◇5°Cでは低温障害により、棚もち後に褐変、水浸状が発生する。

## 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	軟化程度		カビ発生程度	
		出庫直後	棚5日	出庫直後	棚5日
0°C	0ppm	0.2	1.2	0.2	0.7
	1ppm	0.2	1.4	0.3	0.8
	10ppm	0.2	1.6	0.6	1.1
5°C	0ppm	0.8	1.9	0.4	1.3
	1ppm	0.7	1.9	0.8	1.8
	10ppm	0.5	2.0	0.4	1.9
10°C	0ppm	1.5	2.0	0.6	1.9
	1ppm	1.4	2.0	0.8	1.8
	10ppm	1.4	2.0	1.0	1.9

	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カビの発生が増加した。

### 3) その他

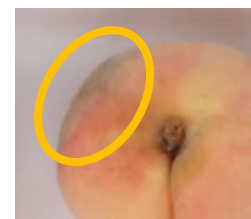
#### ①主な品質低下



低温障害による果肉の水浸状



部分的な軟化



カビ発生果