

ナシ「新高」

	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 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	○	○	○	1.8	0.0	無	無
5℃	無	○	○	○	2.9	0.0	無	無
10℃	無	○	○	○	4.5	0.0	小	小

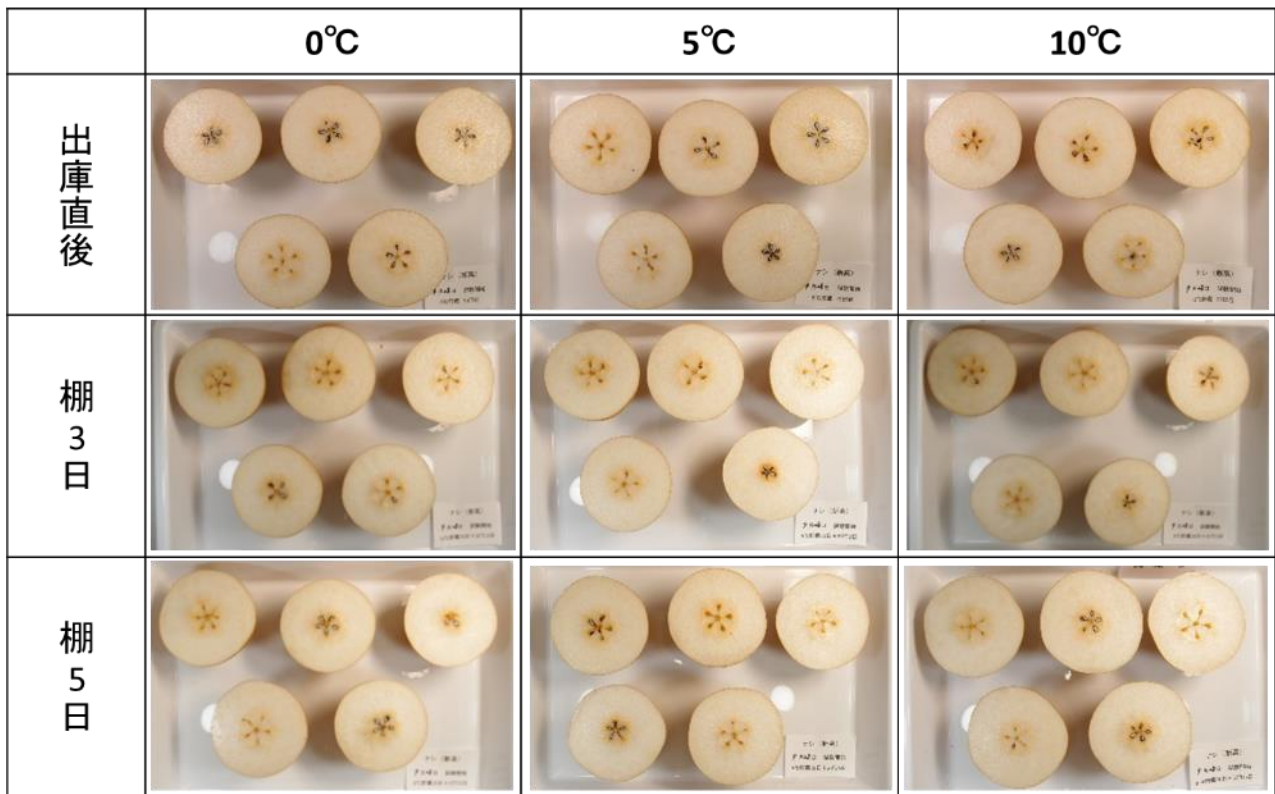
1) 貯蔵温度に関する試験結果

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℃		1.26	1.15	1.08		0.0	0.7	0.6
5℃	1.29	1.15	1.04	1.01	0.5	0.0	0.7	0.8
10℃		1.13	1.01	0.99		0.1	1.0	1.1

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℃		0.8	0.9	0.9		0.0	0.0	0.0
5℃	0.0	0.4	0.9	0.9	0.0	0.1	0.0	0.0
10℃		0.6	0.9	1.2		0.0	0.0	0.3

注) 品質保持の目安：果肉硬度 0.80kg 以上、褐変、水浸状 1.5 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		水浸状	
		出庫直後	棚5日	出庫直後	棚5日	出庫直後	棚5日
0°C	0ppm	1.30	0.98	0.0	0.8	0.1	0.6
	1ppm	1.25	0.98	0.0	0.7	0.0	0.8
	10ppm	1.19	0.94	0.2	0.6	0.0	0.8
5°C	0ppm	1.20	1.10	0.0	0.8	0.2	0.9
	1ppm	1.16	0.94	0.0	0.7	0.1	0.7
	10ppm	1.04	1.06	0.0	0.9	0.2	0.8
10°C	0ppm	1.14	1.00	0.0	0.9	0.3	1.3
	1ppm	1.17	0.88	0.5	0.8	0.3	1.3
	10ppm	1.07	0.70	0.4	1.2	0.3	1.7

	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ではエチレンの影響により果肉硬度が低下し、果肉がやや褐変、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