

ナス「筑陽」

	最適輸送温度	10℃
	輸送可能期間	10日間
	低温障害	有 (0℃、5℃で品質低下)
	エチレン発生	中
	エチレン感受性	大
	留意点	・エチレン感受性があるので、エチレンを発生する品目との混載は避けてください

輸送特性情報 (まとめ・春期)

時期	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
春期	0℃	有	×	×	×	有	×	×	×	5.1	0.0	-	-
	5℃	有	×	×	×	有	×	×	×	11.4	1.1	-	-
5月	10℃	無	○	○	×	無	×	×	×	18.5	2.7	中	大
	13℃	無	○	△	×	無	×	×	×				

注) 包装：穴あき OPP 袋、3本入り、上部結束。-：判定不能。斜線：未実施

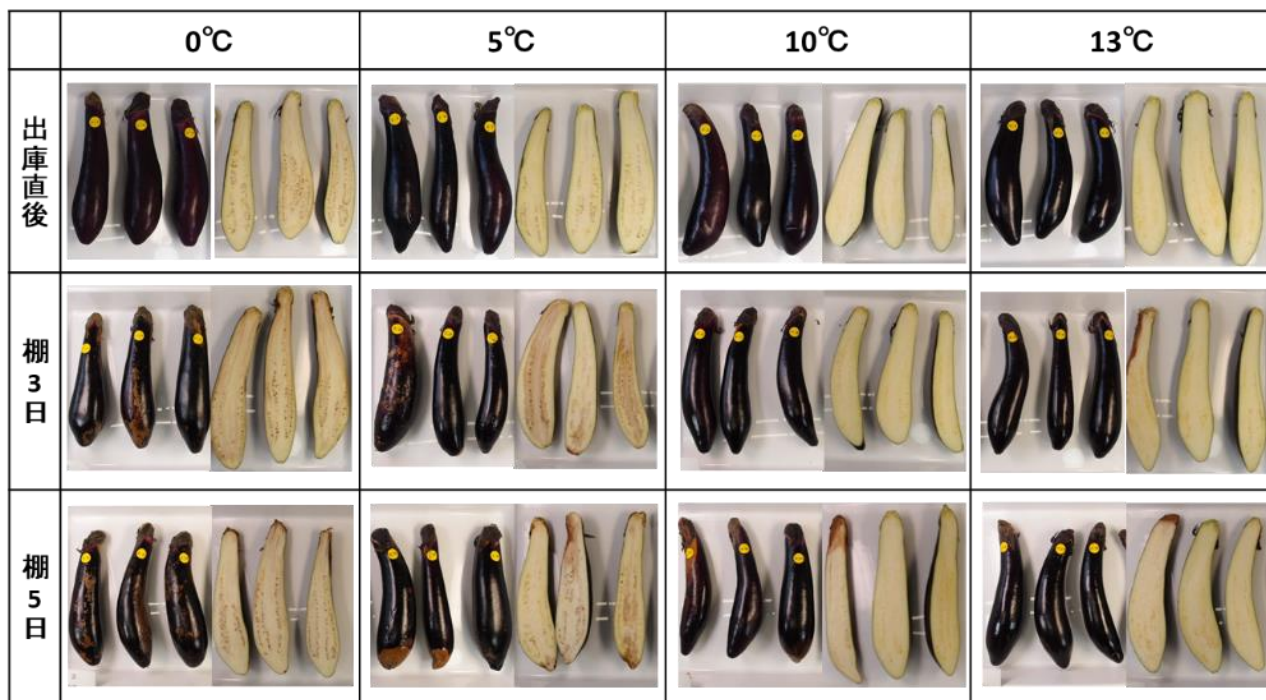
1) 貯蔵温度に関する試験結果

貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響 (10日貯蔵)

貯蔵温度	ピットティング			種子褐変		
	出庫直後	棚3日	棚5日	出庫直後	棚3日	棚5日
0℃	1.4	2.7	3.2	3.8	3.8	4.0
5℃	0.8	2.1	2.7	2.6	3.4	3.7
10℃	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.5
13℃	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

貯蔵温度	腐敗果率 (%)			腐敗発生程度		
	出庫直後	棚3日	棚5日	出庫直後	棚3日	棚5日
0℃	0	100	100	0.0	2.4	1.7
5℃	0	40	80	0.0	1.5	1.4
10℃	0	20	33	0.0	1.7	2.8
13℃	0	7	13	0.0	3.0	2.5

注) 品質保持の目安：ピットティング、種子褐変 1.0 以下、腐敗果率 20% 以下、腐敗発生程度 2.0 以下



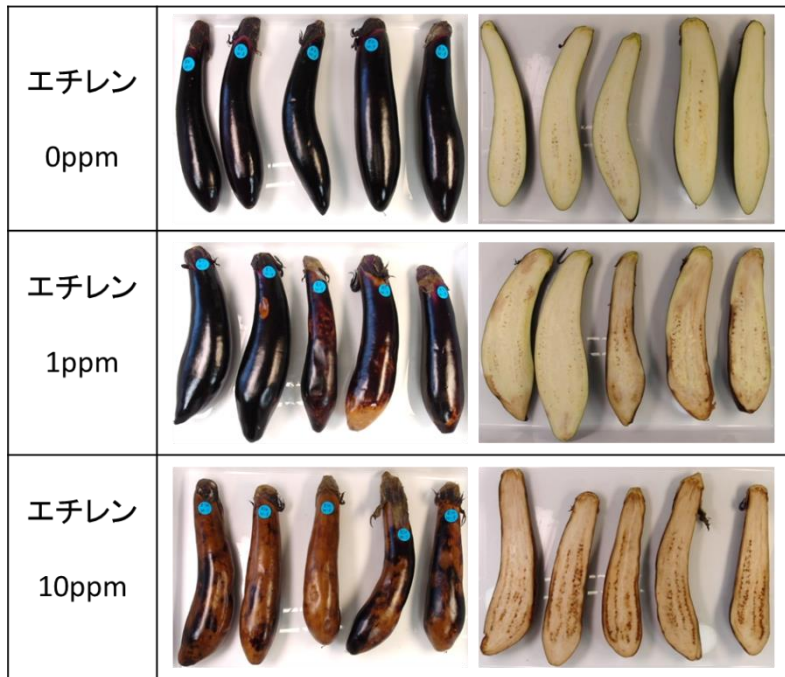
貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響（10日貯蔵）

- ◇0°C、5°Cでは低温障害であるピットイングおよび種子の褐変が発生し、品質が低下する。
- ◇10°C、13°Cでは低温障害は発生せず、品質が保持されるが、棚もち期間が長くなるとカビや腐敗が発生する。

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（10°C、20日貯蔵）

エチレン濃度	ピットイング		種子褐変	
	出庫直後	棚5日	出庫直後	棚5日
0ppm	0.0	0.0	0.7	1.0
1ppm	0.0	0.0	0.7	1.5
10ppm	0.0	0.8	2.3	2.8



エチレン濃度の違いが果実品質に及ぼす影響（10℃、20日貯蔵）

◇10℃ではエチレンの影響により品質が低下した。

3) その他

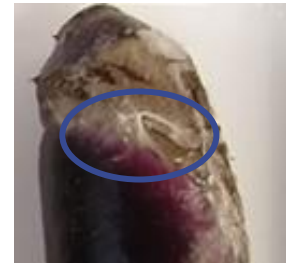
①主な品質低下



ピットィング

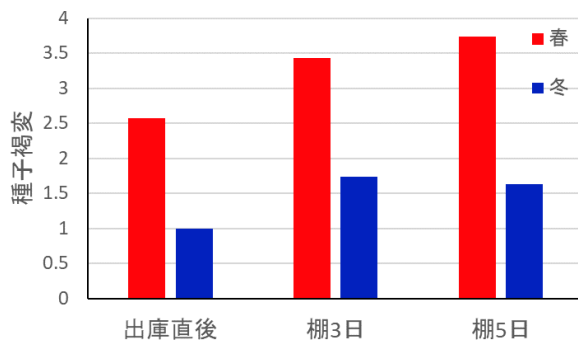


種子、果肉褐変
ナスの低温障害



がく部のカビ

②収穫時期の比較



収穫時期別の種子褐変（5℃、10日貯蔵）



収穫時期による貯蔵性の違い
（5℃、10日貯蔵+棚3日）

◇冬期（1月）に収穫されたナスは春期（5月）のものとは比べ、低温障害の程度が小さい。