

# 青ネギ



最適輸送温度 0℃

輸送可能期間 10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

- ・常温販売では日持ちしないため、冷蔵販売を推奨します
- ・MA包装(ヨコ目)により日持ち性が向上します

## 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 <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	低温障害	出庫時	棚3日	棚5日			1ppm	10ppm
0℃	無	○	○	×	無	○	△	×	9.2	0.0	無	無
5℃	無	○	△	×	無	×	×	×	14.7	0.0	無	無
10℃	無	△	×	×	無	×	×	×	27.6	0.0	中	中

注) OPP袋のゴザ目包装(非密封)で調査

## 1) 貯蔵温度に関する試験結果

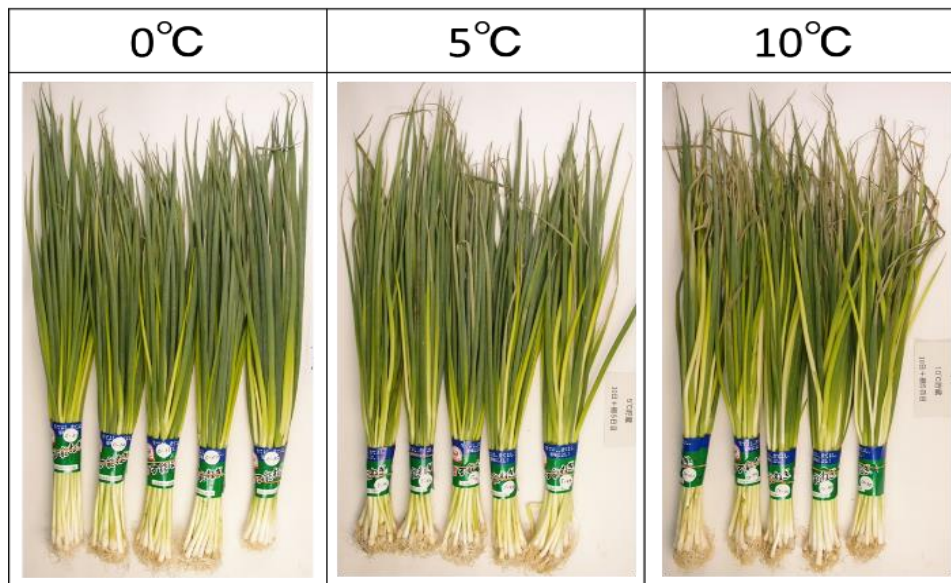
### 貯蔵温度が青ネギの品質に及ぼす影響 (10日貯蔵)

貯蔵温度	ガス濃度 (%)						異臭		
	出庫直後		棚3日		棚5日		出庫直後	棚3日	棚5日
	CO <sub>2</sub>	O <sub>2</sub>	CO <sub>2</sub>	O <sub>2</sub>	CO <sub>2</sub>	O <sub>2</sub>			
0℃	4.4 b	16.7 a	6.6	14.1	6.6	13.4	0.0	0.0 b	0.2 b
5℃	5.8 b	15.2 a	6.2 ns	14.5 ns	6.2 ns	14.3 ns	0.0 ns	0.0 b	0.2 b
10℃	9.8 a	10.1 b	6.4	14.4	7.3	13.2	0.0	0.8 a	1.5 a

貯蔵温度	黄化			伸び		
	出庫直後	棚3日	棚5日	出庫直後	棚3日	棚5日
0℃	0.0 b	0.8 c	1.6 b	0.5	1.0	1.5
5℃	0.0 b	1.2 b	1.6 b	1.0 ns	1.5 ns	2.0 ns
10℃	0.3 a	1.6 a	2.5 a	1.0	2.0	2.5

注) 貯蔵開始時ガス濃度は、CO<sub>2</sub> : 7.6%、O<sub>2</sub> : 13.2%

品質保持の目安 : 異臭、黄化、伸び 1.0 以下

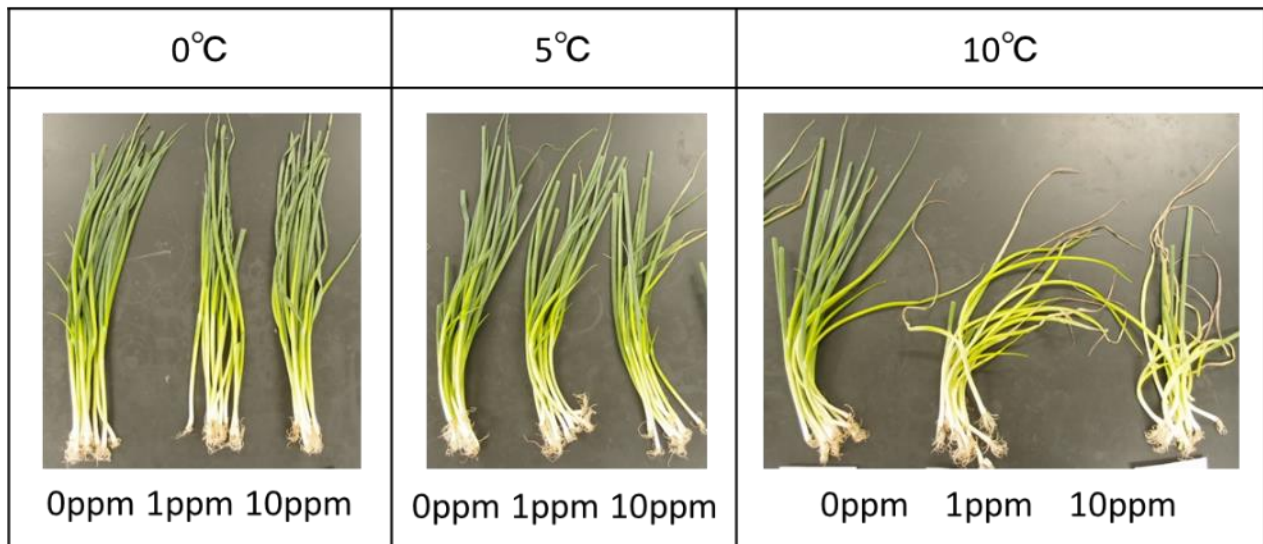


貯蔵温度が青ネギの品質に及ぼす影響（貯蔵 10 日 + 棚 5 日）

◇温度が高いほど、異臭、黄化、伸びにより品質が低下する。

◇5°Cの棚もちおよび 10°Cでは、葉先枯れや黄化による品質低下が目立った。

## 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青ネギの品質に及ぼす影響（20 日貯蔵）

◇10°Cでは、エチレン影響により黄化、伸びが発生する。

3) その他

①主な品質低下



葉先枯れ



とろけ



伸び

②包装の効果

ゴザ目(非密封)



ヨコ目(MA)



包装形態の違いが青ネギの品質に及ぼす影響  
(5℃、10日貯蔵+棚3日)

◇ヨコ目による密封包装 (MA 包装) は、黄化を抑制し、品質保持効果を高める。