


コマツナ

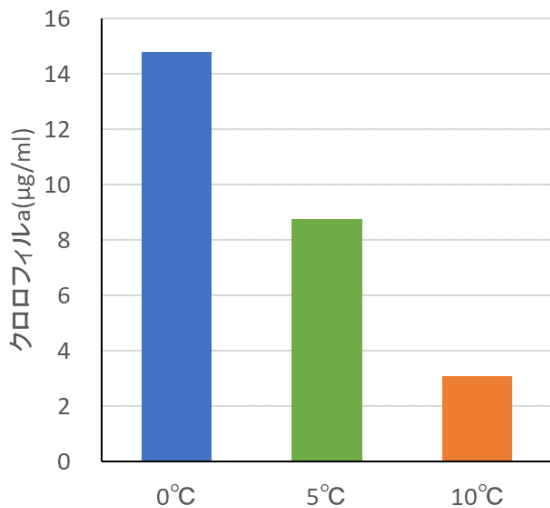
	最適輸送温度	0℃
	輸送可能期間	10日間
	低温障害	無
	エチレン発生	無
	エチレン感受性	無
	留意点	<ul style="list-style-type: none"> ・既存の OPP フィルムを密封することで、より品質を保持できます ・凍結しやすいため、冷気の吹き出し付近など積載位置に注意してください

輸送特性情報（まとめ）

貯蔵温度	低温障害	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	
		出庫時	棚3日	棚5日	出庫時	棚3日	棚5日			1ppm	10ppm
0℃	無	○	○	×	△	×	×	6.1	0.0	無	無
5℃	無	△	△	×	×	×	×	7.6	0.0	無	無
10℃	無	×	×	×	×	×	×	24.6	0.0	無	無

注) 通常包装 (OPP 上部開放) の場合

1) 貯蔵温度に関する試験結果










各貯蔵温度でのクロロフィル含量の変化
(10日貯蔵+棚3日)



各貯蔵温度での葉の黄化
(10日貯蔵+棚3日)

◇0℃では品質が保持され、5℃および10℃ではクロロフィルが減少し、葉が黄化する。

2) エチレン感受性に関する試験結果

	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コマツナの品質に及ぼす影響（通常、20日貯蔵）

◇いずれの貯蔵温度でもエチレンの影響は認められなかった。

3) その他

①主な品質低下

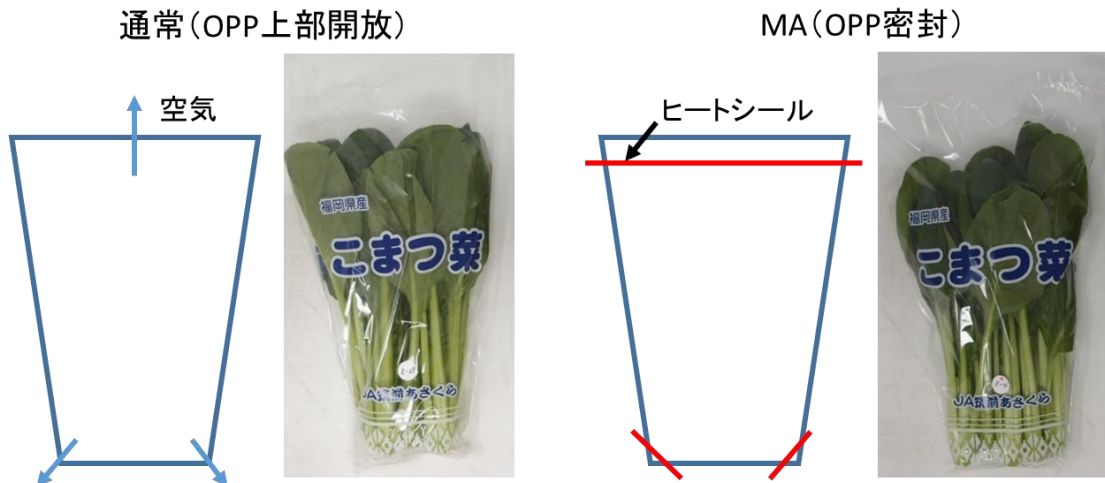


黄化



腐敗によるとろけ

②MA包装による品質保持効果

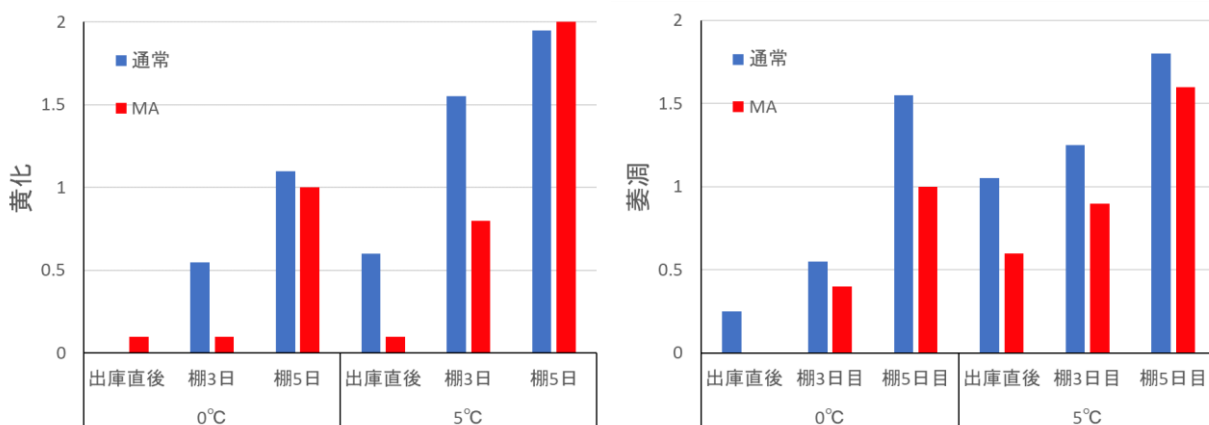


包装形態の概略図

MA包装が品質保持に及ぼす影響（10日貯蔵）

貯蔵温度	通常（OPP 上部開放）			MA（OPP 密封）		
	出庫時	棚3日	棚5日	出庫時	棚3日	棚5日
0℃	○	○	×	○	○	△
5℃	△	△	×	○	△	×
10℃	×	×	×	×	×	×

注) 赤字は、通常包装と比較して品質保持効果が認められた部分



包装形態が品質に及ぼす影響（10日貯蔵）

◇フィルムで密封包装することで、黄化や萎凋を抑制できる。