

カキ「富有」



最適輸送温度	0℃（ポリエチレン個包装が必要）
輸送可能期間	20 日間
低温障害	有（5℃で顕著に品質低下） ※ポリエチレン個包装後、0℃で輸送すると低温障害の発生を抑えることができます
エチレン発生	無
エチレン感受性	大
留意点	<ul style="list-style-type: none"> ・ポリエチレン袋のまま販売してください ・着色度が低い果実の方が日持ちします ・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）

包装条件	貯蔵温度	貯蔵性（20日貯蔵後の品質）				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
無包装	0℃	有	○	△	△	2.2	0.0	無	小
	5℃	有	×	×	×	4.9	0.0	中	大
	10℃	無	×	×	×	6.4	0.0	大	大
PE 個包装	0℃	無	○	○	○	/	/	無	無
	5℃	有	△	×	×	/	/	中	中
	10℃	無	×	×	×	/	/	中	大

注) PE：60μm ポリエチレン、斜線：未実施

1) 貯蔵温度および包装に関する試験結果

貯蔵温度が果肉硬度に及ぼす影響

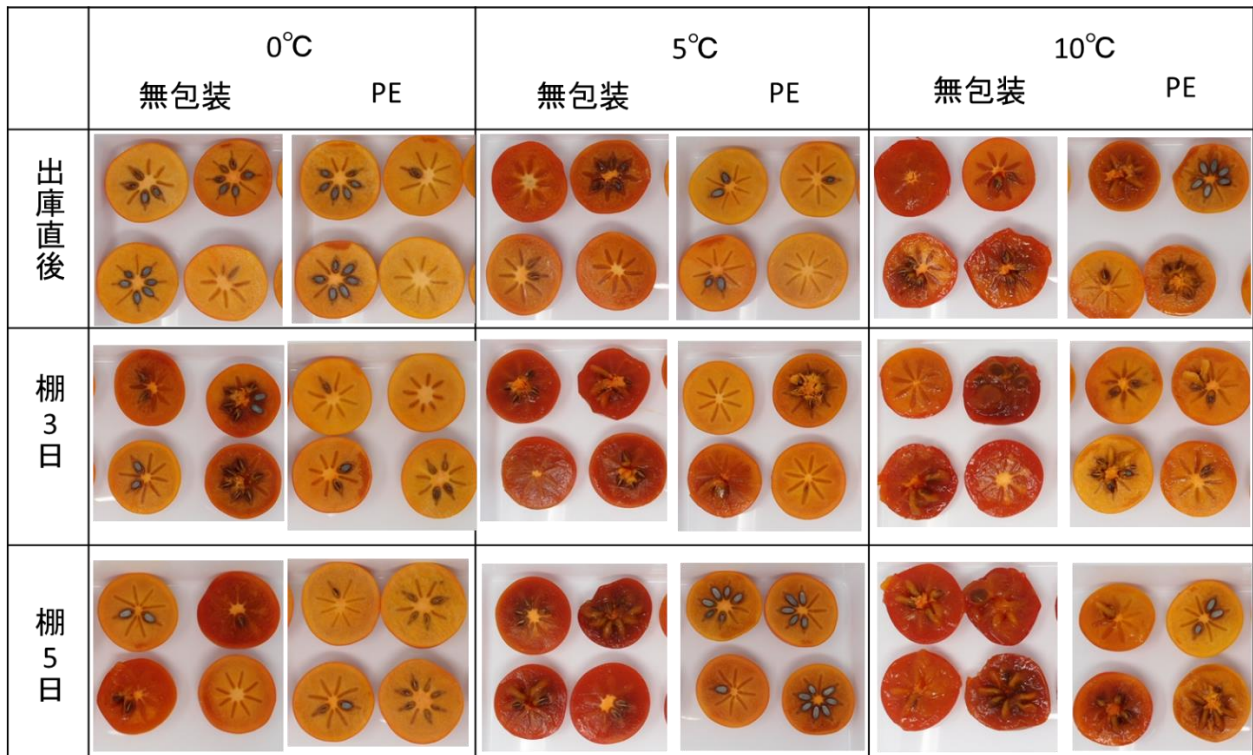
貯蔵温度	試験開始時	果肉硬度 (kg)								
		出庫直後			棚3日			棚5日		
		無包装	PE	t 検定	無包装	PE	t 検定	無包装	PE	t 検定
0℃		1.21	1.19	ns	0.41	0.83	ns	0.67	0.99	ns
5℃	1.30	0.38	0.77	ns	0.08	0.29	ns	0.12	0.53	*
10℃		0.01	0.32	*	0.00	0.13	*	0.00	0.16	ns

注) 品質保持の目安：果肉硬度 0.80kg 以上

貯蔵温度が果実断面の水浸状に及ぼす影響

貯蔵温度	試験開始時	水浸状								
		出庫直後			棚3日			棚5日		
		無包装	PE	t 検定	無包装	PE	t 検定	無包装	PE	t 検定
0°C		0.0	0.0	-	2.6	0.1	**	2.8	0.0	**
5°C	0.1	3.1	0.1	**	4.8	2.5	*	4.9	1.4	**
10°C		4.5	2.1	**	5.0	2.3	**	5.0	3.6	*

注) 品質保持の目安：水浸状 1.0 以下



貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響

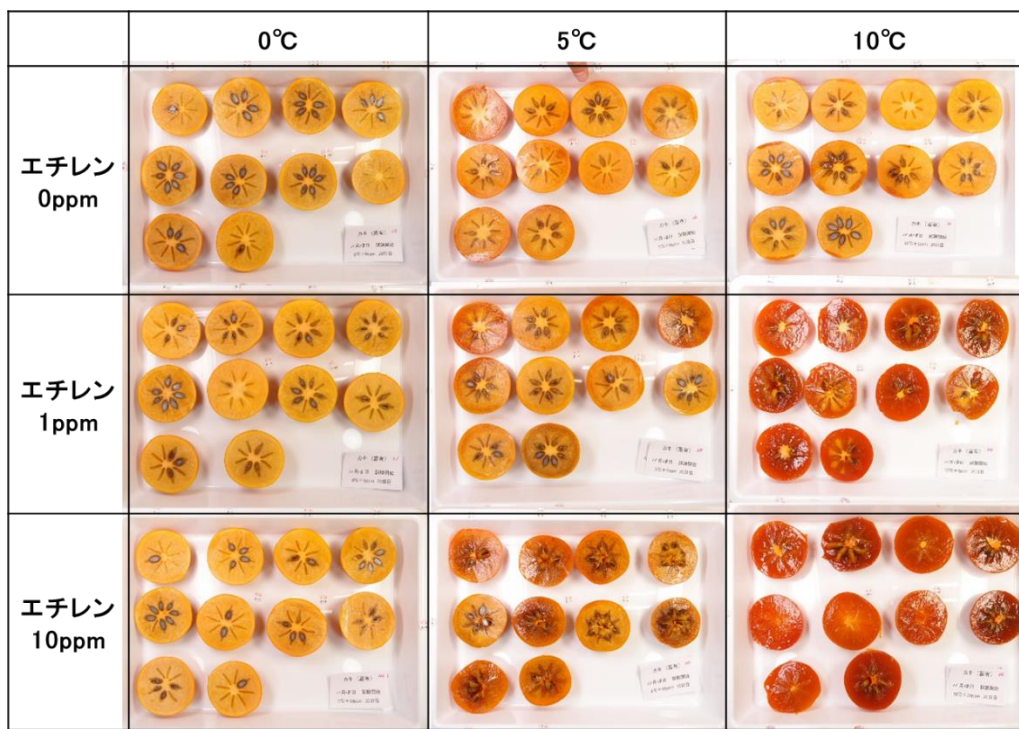
- ◇ 輸送温度は 0°C が良い。5°C は低温障害による軟化が顕著であり不適。
- ◇ 無包装では果肉が軟化しやすいが、PE 個包装し、0°C で貯蔵すると棚もち 5 日まで果肉硬度が高く、品質を保持できる。

2) エチレン感受性に関する試験結果（無包装の場合）

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)		水浸状	
		出庫直後	棚5日	出庫直後	棚5日
0°C	0ppm	1.70	1.26	0.0	0.1
	1ppm	1.61 ns	1.30 ns	0.0 ns	0.2 ns
	10ppm	1.55	1.32	0.0	0.3
5°C	0ppm	0.78 b	0.16 a	1.2 b	4.9 a
	1ppm	0.56 b	0.12 a	1.8 b	4.0 b
	10ppm	0.10 a	0.00 b	3.8 a	5.0 a
10°C	0ppm	0.94 a	0.38	0.6 b	2.5
	1ppm	0.00 b	(廃棄)	5.0 a	(廃棄)
	10ppm	0.00 b	(廃棄)	5.0 a	(廃棄)

注) 廃棄：極端に軟化したため、廃棄処理とした



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）

- ◇エチレンの影響を受けて軟化が進みやすい。
- ◇貯蔵温度が低いほどエチレンの感受性は低く、軟化しにくい。

3) その他

①主な品質低下



低温障害による果肉の水浸状

②ポリエチレン (PE) 個包装



個包装の様子