

カキ「太秋」



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日間貯蔵後の品質）				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	○	×	×	2.4	0.0	無	無
	5℃	有	×	×	×	3.8	0.0	中	中
	10℃	無	×	×	×	6.2	0.0	大	大
PE 個包装	0℃	無	○	○	○	/	/	無	無
	5℃	有	○	△	×	/	/	無	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	無包装	PE	無包装	PE
0℃		1.09	1.16	0.09	1.06	0.03	0.99
5℃	1.33	0.67	1.11	0.02	0.72	0.00	0.49
10℃		0.50	0.49	0.44	0.34	0.23	0.47

注) 品質の目安：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	無包装	PE	無包装	PE
0℃		0.2	0.2	4.9	0.2	4.9	0.0
5℃	0.0	3.2	0.5	5.0	1.5	5.0	2.4
10℃		2.6	2.5	4.0	2.6	3.0	2.6

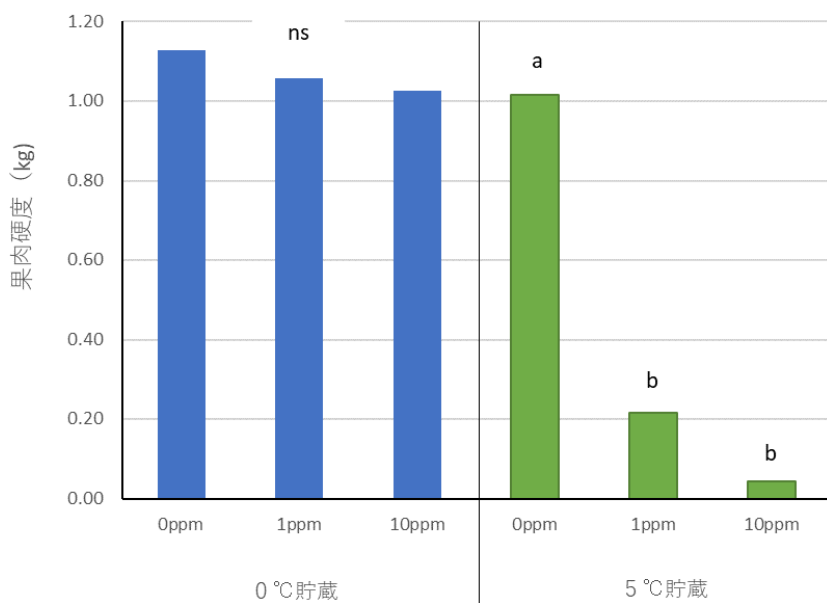
注) 品質保持の目安：水浸状 1.0 以下

	0℃		5℃		10℃	
	無包装	PE	無包装	PE	無包装	PE
出庫直後						
棚3日						
棚5日						

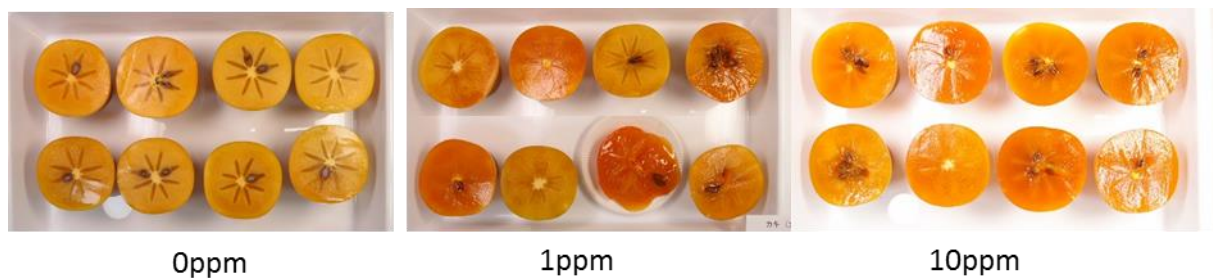
貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響

- ◇輸送温度は0℃が良い。5℃は低温障害による軟化が顕著であり不適。
- ◇無包装で0℃貯蔵すると、出庫直後の品質は良いが棚もち中に急激に軟化する。
- ◇PE 個包装し、0℃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肉硬度に及ぼす影響（0°C、5°C貯蔵、出庫直後）

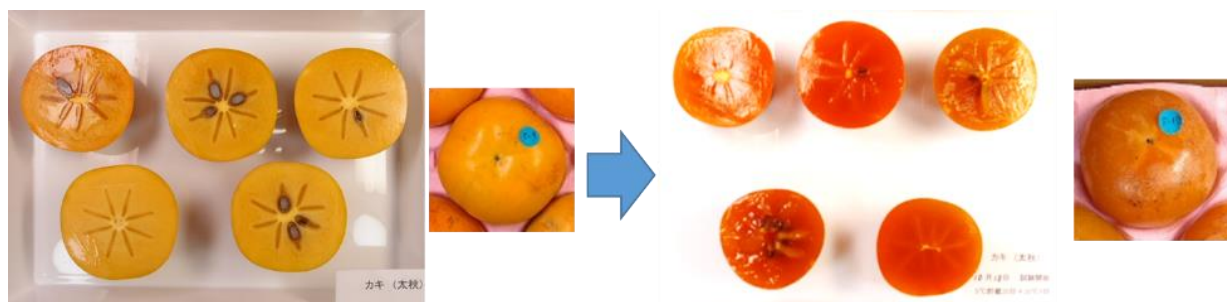


エチレン濃度の違いが果実品質に及ぼす影響（5°C、出庫直後）

- ◇0°Cではエチレン感受性は認められない。
- ◇5°Cおよび10°Cでは、1ppm以上で軟化と水浸状が進む。

3) その他

① 主な品質低下



5°C貯蔵における低温障害による果肉の水浸状
（左は出庫直後、右は棚3日）

【アメリカへの船便輸出を想定した長期貯蔵試験結果】

(輸送期間：30～50日)

貯蔵期間、熟度および棚もち温度が果実品質に及ぼす影響（0℃貯蔵）

貯蔵期間	熟度	棚もち温度	出庫直後	棚もち期間			
				3日	5日	7日	10日
30日貯蔵	CC3.5	10℃	○ (15.3)	○ (14.3)	○ (15.0)	○ (14.9)	○ (11.8)
		20℃		○ (11.0)	○ (9.6)	△ (7.9)	△ (7.7)
	CC4.5	10℃	○ (9.6)	○ (10.9)	○ (8.6)	△ (7.1)	△ (7.7)
		20℃		○ (10.5)	× (3.9)	× (1.9)	× (1.8)
40日貯蔵	CC3.5	10℃	○ (欠損)	○ (14.3)	○ (16.1)	○ (13.7)	○ (14.4)
		20℃		○ (15.5)	○ (10.5)	△ (8.8)	× (8.3)
	CC4.5	10℃	○ (9.7)	○ (8.8)	○ (10.0)	△ (9.0)	× (4.4)
		20℃		△ (8.0)	× (6.1)	× (4.0)	× (4.2)
50日貯蔵	CC3.5	10℃	○ (14.8)	○ (14.3)	○ (13.6)	○ (12.0)	○ (12.5)
		20℃		○ (12.2)	○ (11.9)	△ (8.9)	× (9.3)
	CC4.5	10℃	○ (9.2)	○ (9.4)	△ (9.9)	× (6.5)	× (5.6)
		20℃		△ (9.1)	△ (9.4)	× (3.3)	× -

注1) 果実はポリエチレン（厚さ0.06mm）で密封包装。

注2) CC: カラーチャート

注3) 総合評価は果肉硬度、食味（サクサク感）、水浸状等から、○: 品質が良い、△: やや品質低下、×: 品質低下の3段階で評価。

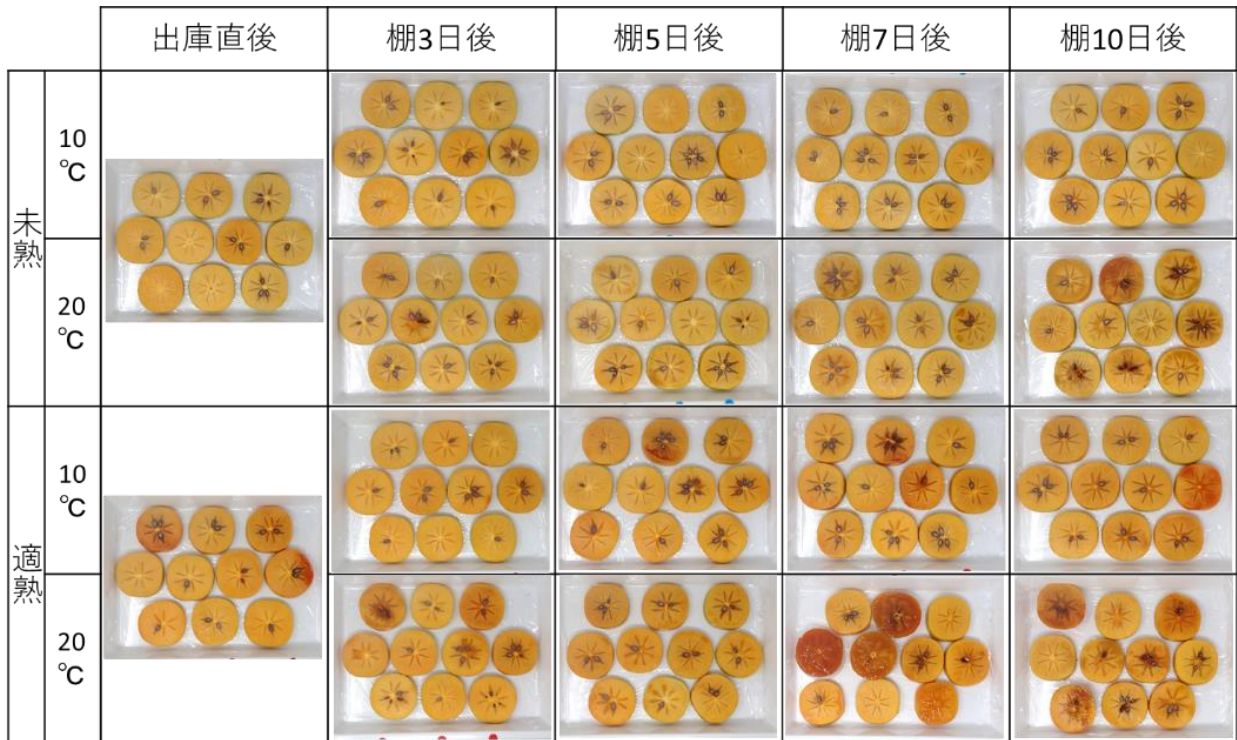
注4) 下段()内の数値はCI値（サクサク感を表す指標: 8.4以上が目安）



CC (カラーチャート) 3.5



CC (カラーチャート) 4.5



50 日貯蔵における棚もち期間の果実断面写真

◇ポリエチレンで密封個包装し 0℃貯蔵することで、収穫時の熟度に関わらず 50 日後まで品質を保つことができる。

◇果頂部 CC が 3.5 の果実を用い、出庫後の棚もち温度を 10℃にすると棚もち期間を 10 日まで延長できる。