

モモ「日川白鳳」

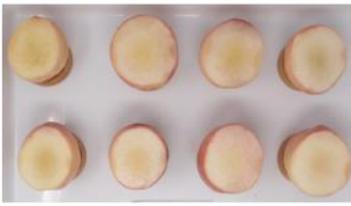
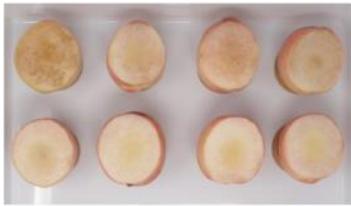
	最適輸送温度	0℃
	輸送可能期間	20日間
	低温障害	有 (5℃)
	エチレン発生	大
	エチレン感受性	小
	留意点	・0℃では輸送期間が4週間以上になると低温障害が発生する可能性があります

輸送特性情報 (まとめ)

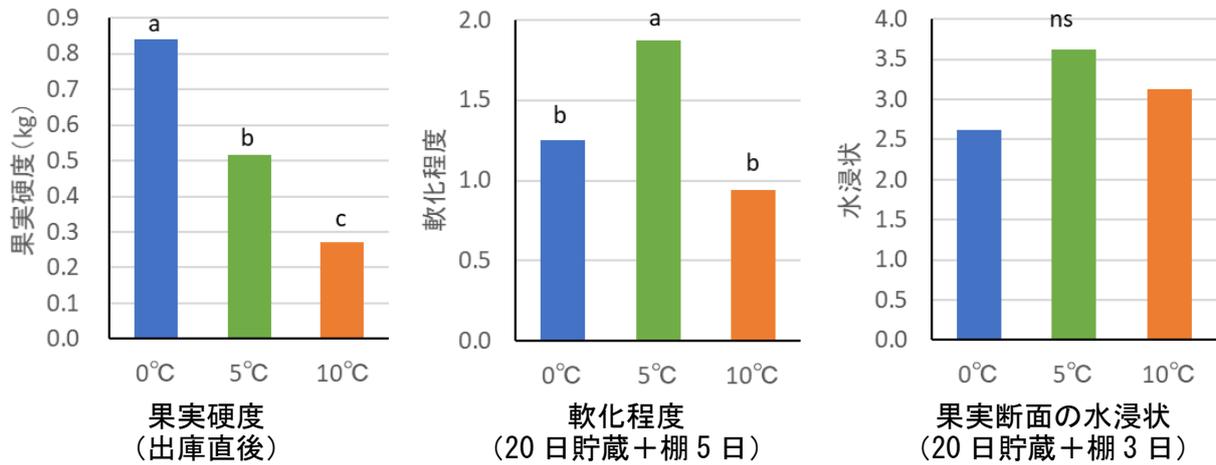
貯蔵温度	貯蔵性 (20日)				呼吸量 (CO ₂ mg/kg/h)	エチレン発生量 (μL/kg/h)	エチレン感受性	
	低温障害	出庫時	棚3日	棚5日			1ppm	10ppm
0℃	無	○	○	△	4.7	3.0	無	無
5℃	有	×	×	×	8.5	10.6	小	小
10℃	無	×	×	×	18.6	42.1	-	-

注) - : 判定不能

1) 貯蔵温度に関する試験結果

	0℃	5℃	10℃
出庫直後			
棚3日			
棚5日			

貯蔵温度が果実断面品質に及ぼす影響



◇温度が高いほど果実硬度は低くなり、10°Cでは腐敗しやすい。
 ◇5°Cでは低温障害により、棚もち後に軟化、水浸状が発生する。

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カビの発生に及ぼす影響

貯蔵温度	エチレン濃度	カビ発生程度	
		出庫直後	棚5日
0°C	0ppm	0.0	0.9
	1ppm	0.0	0.8
	10ppm	0.1	0.9
5°C	0ppm	0.0	1.2
	1ppm	0.0	1.7
	10ppm	0.4	1.7
10°C	0ppm	1.1	(廃棄)
	1ppm	1.4	(廃棄)
	10ppm	0.6	(廃棄)

注) 廃棄：腐敗が激しいため、廃棄処理とした

0ppm



1ppm



10ppm



エチレン濃度の違いが果実品質に及ぼす影響 (5°C、20日貯蔵+棚5日)

◇5°C貯蔵では棚もち後に、エチレンの影響によりカビの発生が増加した。

3) その他

①主な品質低下



低温障害による果肉の水浸状



カビ発生果