

ナシ「幸水」



最適輸送温度	0℃
輸送可能期間	20日間
低温障害	無
エチレン発生	小
エチレン感受性	中
留意点	・40μm ポリエチレンで個包装すると、さらに品質が保たれます

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	○	○	○	1.9	0.0	無	無
5℃	無	○	△	△	3.2	tr	無	小
10℃	無	△	×	×	7.1	0.5	小	中

注) tr : 検出限界以下

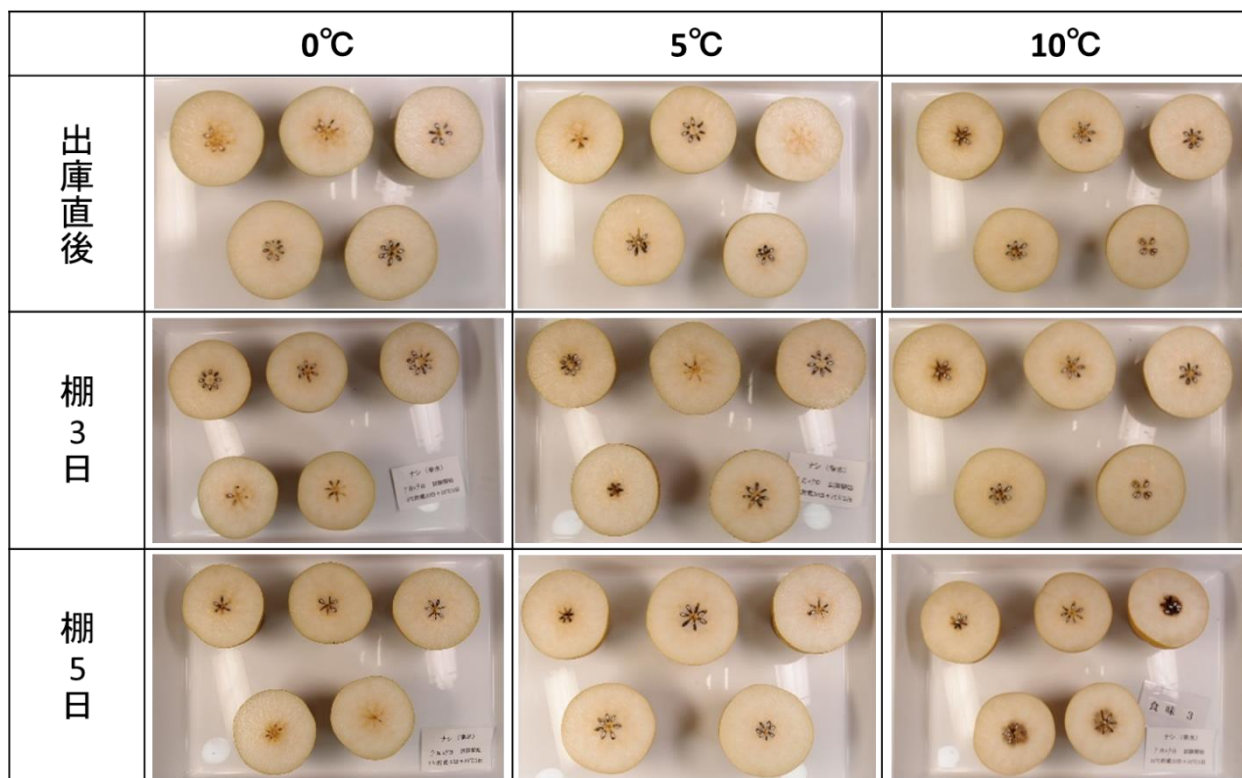
1) 貯蔵温度に関する試験結果

貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響

貯蔵温度	果肉硬度(kg)				カラーチャート(地色)			
	試験開始時	出庫直後	棚3日	棚5日	試験開始時	出庫直後	棚3日	棚5日
0℃		1.16 a	1.16 a	1.04 a		2.1 c	2.2 c	2.7 c
5℃	1.32	1.11 a	1.06 b	0.89 b	1.9	2.9 b	3.3 b	3.4 b
10℃		0.85 b	0.65 c	0.64 c		4.1 a	4.2 a	4.7 a

貯蔵温度	水浸状				芯腐れ			
	試験開始時	出庫直後	棚3日	棚5日	試験開始時	出庫直後	棚3日	棚5日
0℃		0.0	0.1 b	0.2 b		0.0	0.0 b	0.0 b
5℃	0.0	0.0	0.3 b	0.0 b	0.0	0.0	0.0 b	0.0 b
10℃		0.1	2.6 a	2.0 a		0.0	1.1 a	1.1 a

注) 品質保持の目安：果肉硬度 1.00kg 以上、カラーチャート 3.0 以下、水浸状 1.0 以下



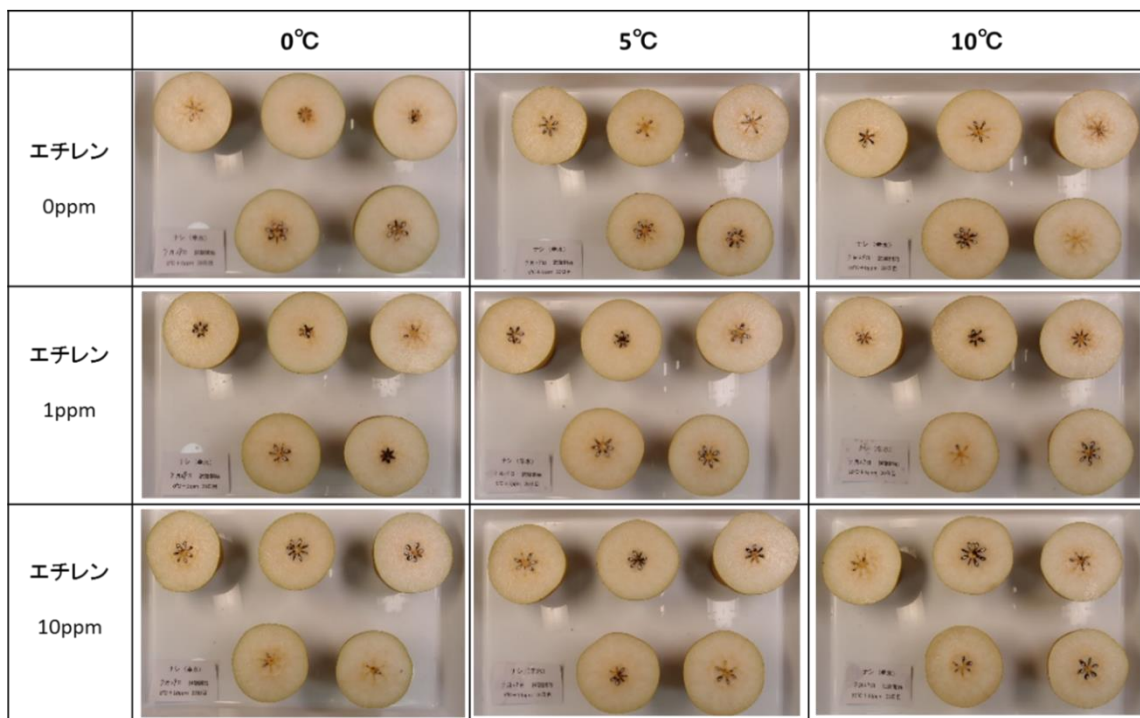
貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響

- ◇貯蔵温度が高いほど果皮の地色が赤くなり、果肉の水浸状が進行しやすい。
- ◇10°C貯蔵では、芯部周辺が黒くなる芯腐れが発生しやすい。

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		芯腐れ	
		出庫直後	棚5日	出庫直後	棚5日	出庫直後	棚5日
0°C	0ppm	1.14	1.09 a	0.0	0.0	0.0	0.0
	1ppm	1.06 ns	1.00 ab	0.0	0.0	0.0	0.5
	10ppm	1.08	0.91 a	0.0	0.3	0.0	0.2
5°C	0ppm	1.13 a	0.82	0.0	0.3	0.0	0.0
	1ppm	1.05 ab	0.85 ns	0.0	1.1	0.0	0.0
	10ppm	1.02 a	0.82	0.0	1.3	0.0	0.0
10°C	0ppm	0.99	0.64	0.0	2.9	0.0	1.2
	1ppm	1.00 ns	0.57 ns	0.0	2.9	0.0	1.4
	10ppm	0.95	0.62	0.0	3.8	0.0	2.4



エチレン濃度の違いが果実品質に及ぼす影響（出庫直後）

◇温度が高いほどエチレンの影響で果肉硬度は低下し、果肉が水浸状になりやすい。

3) その他

①主な品質低下



正常

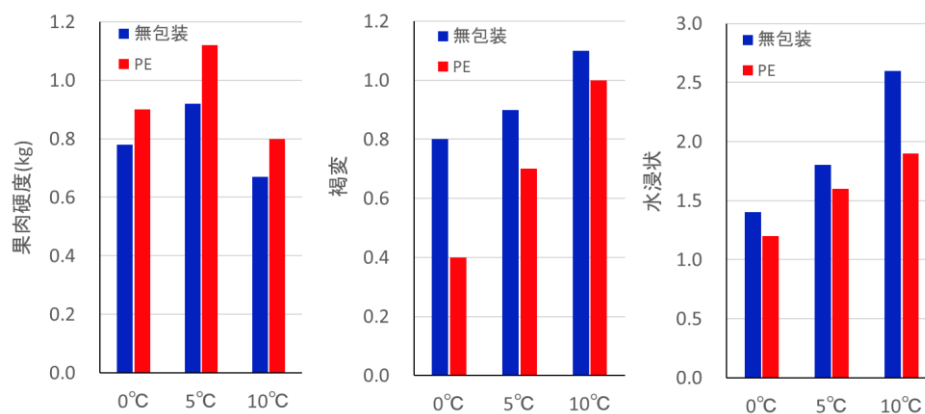


水浸状



水浸状+芯腐れ

②包装の効果



包装の違いが果実品質に及ぼす影響
注) PE: 40μm ポリエチレン

◇40μm ポリエチレンで個包装することで、品質が保持される。