

ナス「PC 筑陽」

	最適輸送温度	10℃
	輸送可能期間	10日間
	低温障害	有 (0℃、5℃で品質低下)
	エチレン発生	小
	エチレン感受性	中
	留意点	・エチレン感受性があるので、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)

貯蔵温度	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	
	低温障害	出庫時	棚3日	棚5日	低温障害	出庫時	棚3日	棚5日			1ppm	10ppm
0℃	有	×	×	×	有	×	×	×	7.6	tr	-	-
5℃	有	○	×	×	有	×	×	×	12.1	0.3	-	-
10℃	無	○	○	×	無	△	×	×	12.1	0.2	小	中

注) 穴あき OPP 袋、3 本入り、上部結束の包装形態で実施。tr : 検出限界以下。- : 判定不能

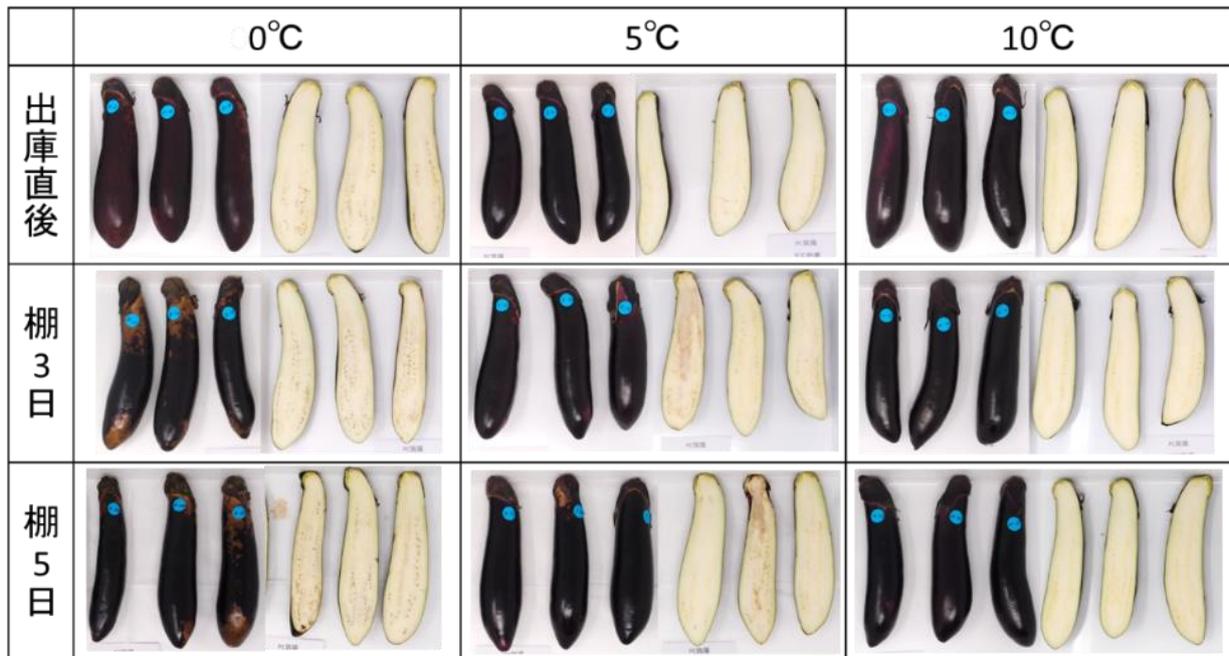
1) 貯蔵温度に関する試験結果

貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響 (10日貯蔵)

貯蔵温度	ピットティング			種子褐変		
	出庫直後	棚3日	棚5日	出庫直後	棚3日	棚5日
0℃	2.1	2.8	3.1	2.1	2.6	3.4
5℃	0.0	0.9	1.2	0.4	1.2	1.3
10℃	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	0.1

貯蔵温度	カビ果率 (%)			カビ発生程度		
	出庫直後	棚3日	棚5日	出庫直後	棚3日	棚5日
0℃	0	50	100	0.0	0.5	1.9
5℃	20	60	90	0.2	0.6	1.2
10℃	30	30	100	0.3	0.3	1.2

注) 品質保持の目安 : ピットティング、種子褐変 1.0 以下、カビ果率 30%以下、カビ発生程度 1.0 以下



貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響（10日貯蔵）

- ◇0°C、5°Cでは低温障害（ピットティング、種子および果肉の褐変）が発生し、品質が低下する。
- ◇10°Cでは低温障害は発生せず、品質が保持された。

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（10°C、10日貯蔵）

エチレン濃度	ピットティング		種子褐変		腐敗果率(%)	
	出庫直後	棚3日	出庫直後	棚3日	出庫直後	棚3日
0ppm	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0
1ppm	0.0	0.2	0.1	0.0	0	20
10ppm	0.0	0.7	0.2	0.4	40	70

0ppm	1ppm	10ppm
		
		

エチレン濃度の違いが果実品質に及ぼす影響（10℃、10日貯蔵+棚3日）

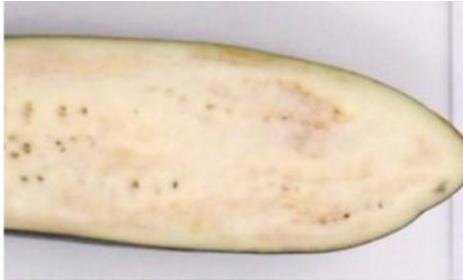
◇10℃はエチレンの影響により品質が低下した。

3) その他

①主な品質低下



ピットィング



種子、果肉褐変

ナスの低温障害



がく部のカビ