

ナス「省太」

	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	無
	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・春期)

時期	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
春期	0℃	有	×	×	×	有	×	×	×	7.0	0.0	-	-
	5℃	有	×	×	×	有	×	×	×	11.8	0.0	-	-
5月	10℃	無	○	○	△	無	△	×	×	12.3	0.0	小	中
	13℃	無	△	△	×	無	△	×	×				

注) 包装：穴あきOPP袋、3本入り、上部結束。-：判定不能。斜線は、未実施

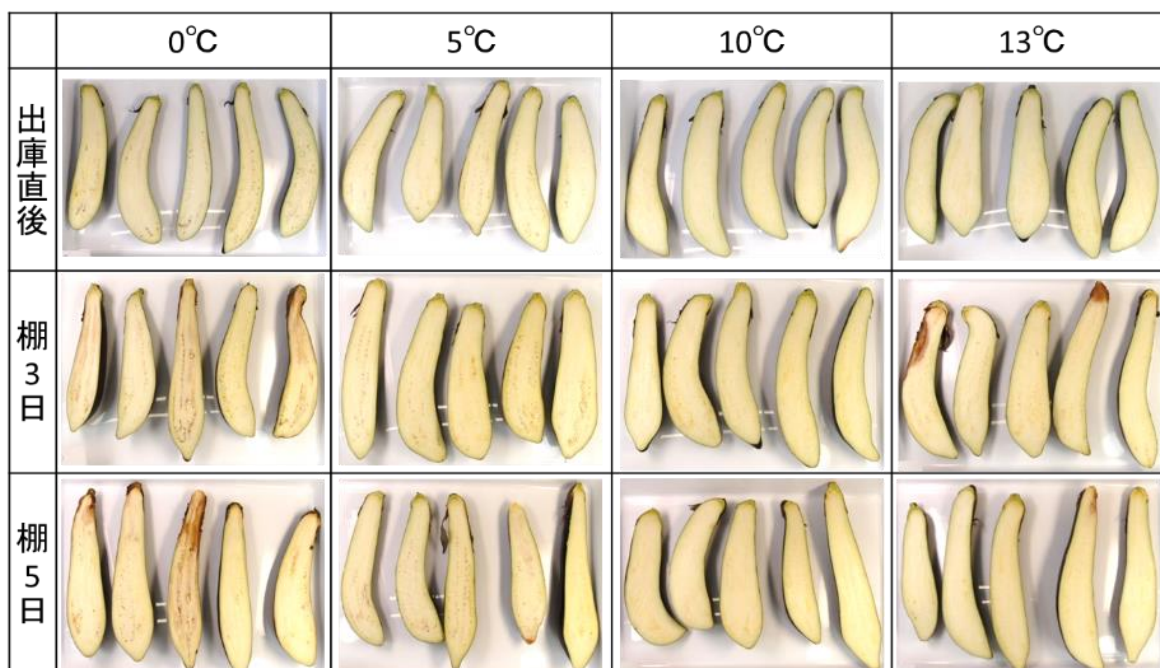
1) 貯蔵温度に関する試験結果

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℃	0.5	2.2	2.2	4.0	4.0	4.0
5℃	0.0	0.8	0.4	2.0	2.9	3.8
10℃	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
13℃	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

貯蔵温度	腐敗果率 (%)			腐敗発生程度		
	出庫直後	棚3日	棚5日	出庫直後	棚3日	棚5日
0℃	0	27	100	0.0	2.3	1.7
5℃	0	7	13	0.0	1.0	1.0
10℃	7	0	13	0.5	0.0	1.0
13℃	13	13	20	1.0	3.5	3.0

注) 品質の目安：ピットティング、種子褐変 1.0 以下、腐敗果率 10% 以下、腐敗発生程度 2.0 以下



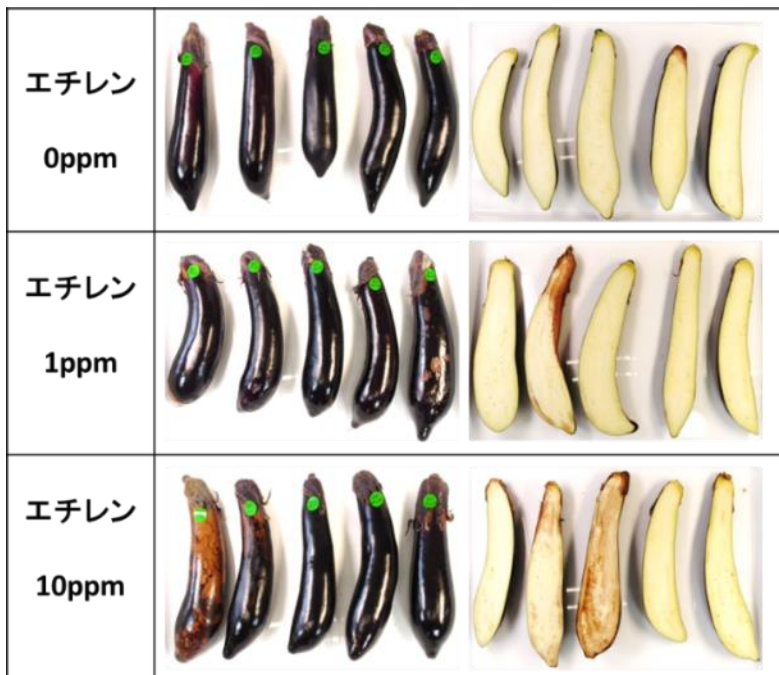
貯蔵温度が果実品質に及ぼす影響（10日貯蔵）

- ◇0°C、5°Cでは低温障害であるピットティングおよび種子の褐変が発生し、品質が低下する。
- ◇10°Cでは低温障害は発生せず、品質が保持される。
- ◇13°Cは腐敗が発生し、品質が低下する。

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果実品質に及ぼす影響（10°C、20日貯蔵）

エチレン 濃度	ピットティング		種子褐変	
	出庫直後	棚5日	出庫直後	棚5日
0ppm	0.1	0.0	0.1	0.1
1ppm	0.9	0.0	0.5	0.4
10ppm	0.7	0.0	1.3	0.5



エチレン濃度の違いが果実品質に及ぼす影響（10℃、20日貯蔵）

◇10℃ではエチレン影響により品質が低下した。

3) その他

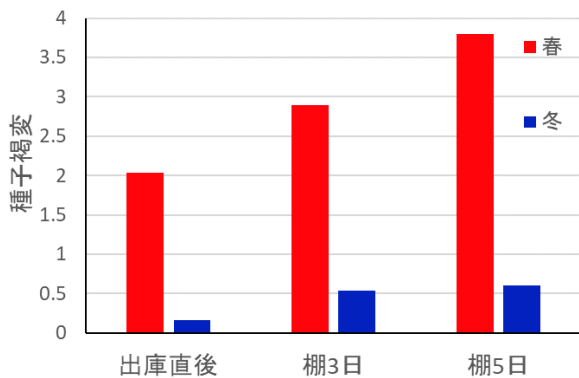
①主な品質低下



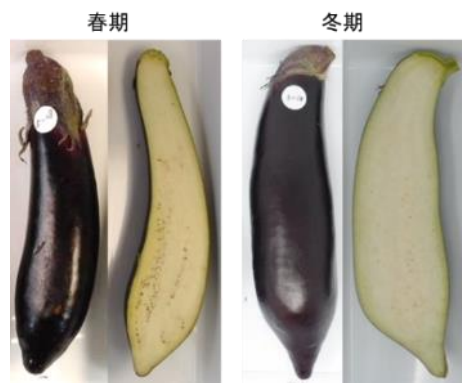
ピットイング
種子、果肉褐変
ナスの低温障害

がく部のカビ

②収穫時期による違い



収穫時期別の種子褐変（5℃、10日貯蔵）



収穫時期による貯蔵性の違い
（5℃、10日貯蔵+棚3日）

◇冬期（1月）に収穫されたナスは春期（5月）のものとは比べ、低温障害の程度が小さい。