

野菜の最適貯蔵温度

名城大学

表 8-1 野菜の凍結温度、最適貯蔵条件および品質保持期間					
科 名	品 目	凍結温度 (%)	貯蔵温度 (℃)	貯蔵湿度 (%)	品質保持期 間
アブラナ科	カブ	-1.0	0	95	4～5月
	キャベツ	-0.9	0	98～100	3～6週
	カリフラワー	-0.8	0	95～98	30～40日
	ブロッコリー	-0.6	0	95～100	10～14日
	ケール	-0.5	0	95～100	2～3週
クレス科	クレソン	-	0	95～100	2～3週
	ハクサイ	-	0	95～100	75日
	ダイコン (Winter Radishes)	-	0	95～100	2～4月
ナス科	ズイートコーン	-0.6	0	95～98	5～8日
ネギ科	レタス	-0.2	0	98～100	2～3週
セリ科	ニンジン	-1.4	0	98～100	7～9月
	パセリ	-1.1	0	95～100	8～15日
ハルタケ科	セロリ	-0.5	0	98～100	2～3月
	マッシュルーム	-0.9	0	95	3～4日
ヒカマハナ科	タマネギ	-0.8	0	65～70	1～8月
	ニンニク	-0.8	0	65～70	6～7月
ヒヨコ科	リーキ	-0.7	0	95～100	2～3月
	ホウレンソウ	-0.3	0	95～100	10～14日

- 低温非感受性作物：凍結しない温度以上で、できるだけ低温にする
凍結温度：-2.4～-0.2℃

果物の最適貯蔵温度

名城大学

表 8-2 果実の凍結温度、最適貯蔵温度および品質保持期間					
科 名	品 目	凍結温度 (%)	貯蔵温度 (℃)	貯蔵湿度 (%)	品質保持期 間
カキノキ科	カキ	-2.1	-1	90	1～3月
	アトウ (酸系)	-2.1	-1～-0.5	90～95	3～6月
アトウ科	アトウ (水系)	-1.2	-0.5～0	85	2～8週
バラ科	セイヨウナシ	-1.5	-1.5～1.3	90～95	-
	甘果オウトウ	-1.8	-1～-0.5	90～95	2～3週
	リンゴ	-1.5	-1～-0.4	90～95	1～6月
	アズキ	-1.0	-0.5～0	90～95	1～3週
	ネクタリン	-0.9	-0.5～0	90～95	2～4週
	モモ	-0.9	-0.5～0	90～95	2～4週
	スモモ	-0.8	-0.5～0	90～95	2～4週
	ラズベリー	-	-0.5～0	90～95	5～7日
	イチゴ	-0.7	0	90～95	5～7日
	ビロ	-	0	90	-
イチジク科	イチジク	-2.4	-0.5～0	85～90	-
ベタダヒ科	キウイフルーツ	-1.6	-0.5～0	90～95	-
ツツジ科	ブルーベリー	-1.2	-0.5～0	90～95	10～18日

- 低温非感受性作物：凍結しない温度以上で、できるだけ低温にする
凍結温度：-2.4～-0.2℃

野菜の最適貯蔵温度

名城大学

表 8-1 野菜の凍結温度、最適貯蔵条件および品質保持期間					
科 名	品 目	凍結温度 (%)	貯蔵温度 (℃)	貯蔵湿度 (%)	品質保持期 間
マメ科	エンドウ	-0.6	0	95～98	1～2週
	サヤエンドウ	-0.7	4～7	95	8～10日
キジカクシ科	アスパラガス	-0.6	0～2	95～100	2～3週
	ウリ科	-1.2	0～2	95	4～15日
メロウ (Cantaloup)	メロウ (Honey Dew)	-0.9	7	90～95	2～3週
	カボチャ (Winter Squashes)	-0.8	10	50～70	3週
	カボチャ (Pumpkins)	-0.8	10～13	50～70	-
	キュウリ	-0.5	10～13	95	10～14日
	ズイカ	-0.4	10～15	90	2～3週
アオイ科	オクラ	-1.8	7～10	90～95	7～10日
ナス科	ピーマン	-0.7	7～13	90～95	2～3週
	トマト (乾燥)	-0.5	8～10	90～95	1～3週
	ナス	-0.8	8～12	90～95	1週
	トマト (緑熟)	-0.6	13～21	90～95	2～5週
ショウガ科	ジャガイモ	-0.6	-	90～95	4～10月
	ショウガ	-	13	65	6～7月
ヒルガオ科	サツマイシ	-1.3	13～16	85～90	4～7月

- 低温感受性作物：低温障害が発生しない温度以上で、できるだけ低温にする
ウリ科、ナス科、ミカン科など：5～15℃程度

果物の最適貯蔵温度

名城大学

表 8-2 果実の凍結温度、最適貯蔵温度および品質保持期間					
科 名	品 目	凍結温度 (%)	貯蔵温度 (℃)	貯蔵湿度 (%)	品質保持期 間
ミカン科	オレンジ (産地 A)	-0.7	0～1	85～90	2～3月
	オレンジ (産地 B)	-1.2	3～9	85～90	3～8週
	ミカン	-1.0	4	85～90	-
	ライム	-1.6	9～10	85～90	6～8週
	グレープフルーツ (産地 A)	-1.0	10～15	85～90	4～6週
レモン	グレープフルーツ (産地 B)	-	14～15.5	85～90	6～8週
	レモン	-1.4	-	85～90	1～6月
クスノキ科	アボカド	-0.3	4.4～13	85～90	2～4週
フトモモ科	ザンパ	-	5～10	90	-
ハムズイ科	ハムズイ	-0.9	7	85～90	1～3週
ハムズイ科	ハムズイ	-1.1	7～13	85～90	2～4週
ウルシ科	アノゴ	-0.9	13	85～90	2～3週
ハムズイ科	ハムズイ (緑熟)	-0.7	13～14	90～95	1～4週

- 低温感受性作物：低温障害が発生しない温度以上で、できるだけ低温にする
ウリ科、ナス科、ミカン科など：5～15℃程度