

室温で貯蔵すべき果物・野菜

名城大学

- リンゴ (7日未満)
- グレープフルーツ
- レモン
- オレング
- カキ
- ザクロ
- バナナ
- パパイヤ
- パイナップル
- マンゴー
- スイカ
- メロン
- カボチャ
- キュウリ+
- トマト
- ナス+
- トウガラシ・ピーマン類+
- タマネギ*
- サツマイモ*
- シヨウガ
- ニンニク*
- ジャガイモ*
- バジル

*キュウリ、ナス、トウガラシ・ピーマン類は、冷蔵庫から取り出した後すぐに使用するのであれば、冷蔵庫で1~3日間保存することができます。
*ニンニク、タマネギ、ジャガイモ、サツマイモは、通気性のよい場所に保存してください。ジャガイモは緑化を防ぐため、光を避けて保存してください。

農産技術体系
https://postharvest.ucdavis.edu/files/gf/files/gpvrsk12711/files/online-file#2301110.pdf

果実・野菜の性質に基づく貯蔵法

名城大学

低温非感受性 (低温に強い)	低温感受性 (低温に弱い)
野菜・ 非クлайマクテリック 型果実	室温
クлайマクテリック型 果実	室温の後、冷蔵庫

→ 室温とは？
→ 冷蔵庫の温度は？

最初は室温におき、その後冷蔵庫で貯蔵

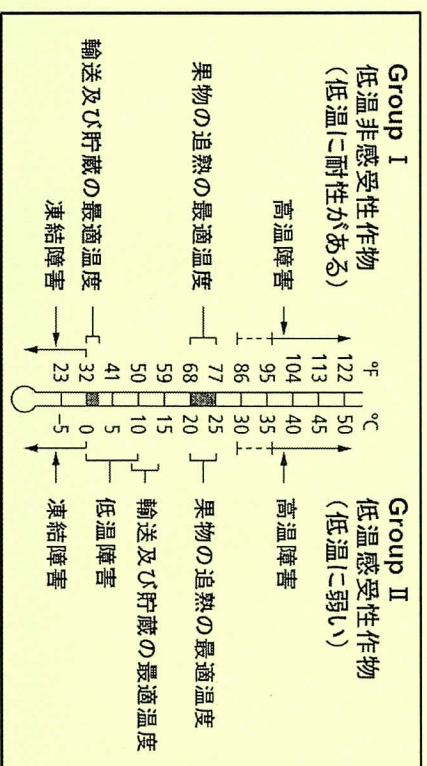
名城大学

- モモ
- ネクタリン
- スモモ
- キウイフルーツ
- セイヨウナシ
- アボカド

https://postharvest.ucdavis.edu/files/gf/files/gpvrsk12711/files/online-file#2301110.pdf

果物・野菜の貯蔵と追熟の温度

名城大学



→ 室温とは？
→ 冷蔵庫の温度は？