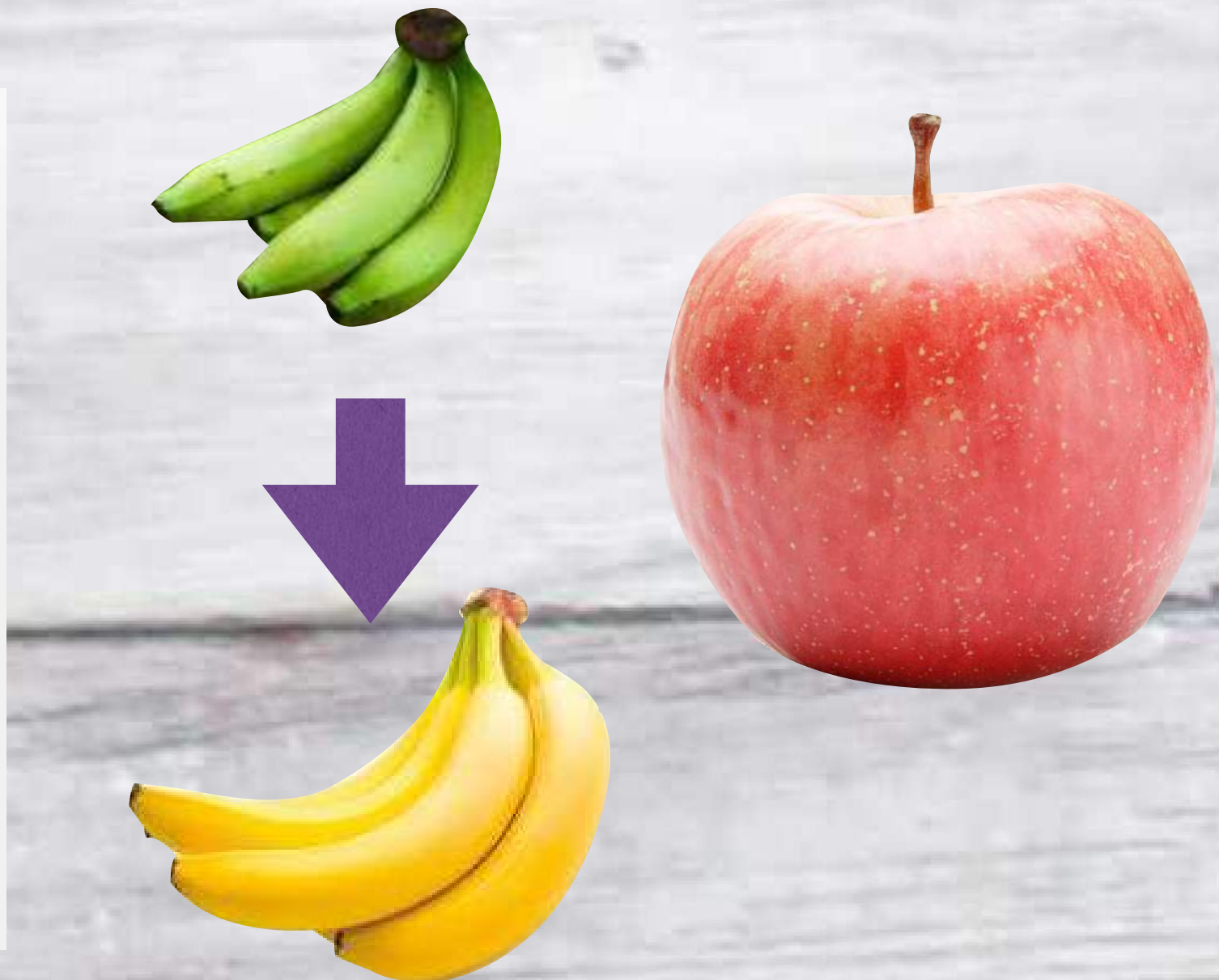


エチレンガスとは・・・

野菜や果物は、エチレンという植物ホルモンの作用で成長し、熟成していく。収穫した後も吸収をし、どんどんエチレンガスを放出して老化にいたります。これが一般的に言われる腐るという現象で、最後には種だけが残る。この様に野菜や果物の成長にはエチレンは必要不可欠なのですが、自分だけでなく周辺の野菜や果物までも傷めることになる原因なのです。



1、トマト・パプリカ・ピーマン・キュウリは冷蔵庫に入れない



これらの野菜低温に弱く、冷蔵庫での保存には向いてない。
風通しのよい冷暗所が理想の保存場所になります。



バナナの熟成はバナナが出すエチレンによって進められる。そのため、食べごろのバナナを長持ちさせたいければ、エチレンガスが放出される柄の部分ラップで包めば追熟が抑えられ、より長い期間バナナを美味しく食べる事ができる。

果物類

新鮮な野菜・果物・生花におけるエチレンの産出率とエチレンガスの影響度

エチレンの産出率＝高い→エチレンガスを多く生み出す

エチレンに対する影響度＝高い→少量のエチレンガスでも老化が促進されやすい

果物	エチレンの産出率	エチレンに対する影響度	エチレンガス対する主な反応
りんご	非常に高い	高い	日焼け・サクサク感が無くなる
アズキ	高い	高い	腐敗
梨	高い	高い	腐敗
アボカド	高い	高い	腐敗
バナナ	普通	高い	腐敗
マスクメロン	高い	普通	腐敗
フダンソウ	非常に低い	高い	腐敗
チェリモヤ	非常に高い	高い	腐敗
サクランボ	非常に低い	低い	柔らかくなる
グレープフルーツ	非常に低い	普通	かび
ぶどう	非常に低い	低い	かび
キウイフルーツ	低い	高い	腐敗
レモン・ライム	非常に低い	普通	かび

果物類②

新鮮な野菜・果物・生花におけるエチレンの産出率とエチレンガスの影響度

エチレンの産出率＝高い→エチレンガスを多く生み出す

エチレンに対する影響度＝高い→少量のエチレンガスでも老化が促進されやすい

果物	エチレンの産出率	エチレンに対する影響度	エチレンガスに対する主な反応
マンゴー	普通	高い	腐敗
甘露メロン	普通	高い	腐敗
ネクタリン(ズバイ)	高い	高い	腐敗
オレンジ	非常に低い	普通	かび・表皮の傷み
パパイヤ	高い	高い	腐敗
パッションフルーツ	非常に高い	高い	腐敗
マンゴー	普通	高い	腐敗
桃	高い	高い	腐敗
洋梨	高い	高い	腐敗
柿	低い	高い	腐敗
プラム(すもも)・ブ	普通	高い	腐敗
マルメロ	低い	高い	腐敗
スイカ	低い	高い	表皮が柔らかくなる

野菜類

エチレンの産出率＝高い→エチレンガスを多く生み出す
エチレンに対する影響度＝高い→少量のエチレンガスでも老化が促進されやすい

野菜	エチレンの産出率	エチレンに対する影響度	エチレンガスに対する主な反応
アスパラガス	非常に低い	普通	硬くなる
ブロッコリー		高い	黄色化
芽キャベツ		高い	黄色化
ニンジン		低い	苦くなる
キュウリ		高い	黄色化
レタス		高い	赤褐色の斑点
ニンニク・たまねぎ		低い	悪臭・芽が出る
じゃがいも		普通	芽が出る
トマト		高い	縮む・腐敗

新鮮な野菜・果物・生花におけるエチレンの産出率とエチレンガスの影響度

生花類

エチレンの産出率＝高い→エチレンガスを多く生み出す
エチレンに対する影響度＝高い→少量のエチレンガスでも老化が促進されやすい

生花・種苗	エチレンの産出率	エチレンに対する影響度	エチレンガス対する主な反応
カーネーション(切花)	非常に低い	高い	花が下を向く・葉がカールする
バラ(切花)	非常に低い	高い	早咲き
花の球根	非常に低い	高い	縮む・花の発育遅れ
種苗貯蔵品	非常に低い	高い	遅咲き

鮮度保持袋 データ

	アピノンキーパー
メカニズム	・エチレンガス吸着、分解、排出 ・抗菌、防カビ
保存条件	・常温保存可能・密封不要
対応物	・野菜：全般・果物：全般 ・肉類：試験中（途中経過良好） ・魚類：試験中（途中経過良好）
材質	・PE・PP
形状	・規格品：A3袋・受注生産：希望サイズ
その他	エチレンガスの吸着、分解だけでなく、排出まで行なう為、分解スピードが速い

鮮度維持メカニズム

メリット① 常温で鮮度保持可能

他手法の鮮度保持袋は、低温存が条件も多いに
対してアピノンキーパー常の鮮度保持袋は、低温
存が条件も多いに對してアピノンキーパー常に常
温で大きな効果を発揮することができる。

メリット② 密封の必要なし

酸化を防ぐことで鮮度を保持する、いわゆる
「真空パック」のようなものと違い、密封する
必要はない。上から被せる、軽く包む、だけで
も十分に効果を発揮する。