

熟れごろ

果実追熟剤



キウイフルーツは、そのままでは追熟しないため、自然に軟らかくなった果実では美味しくは食べられません。熟れごろ(果実追熟剤)で処理すると、軟らかく多汁質になり、香り、甘み、酸味がうまく合って美味しく食べられるようになる。

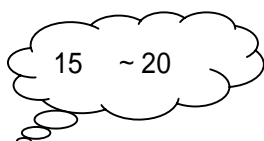


使用法

使用個数	10kg出荷箱	3個
	3.6kg出荷箱	1個

セット後2日間は出来るだけ密封状態にしてエチレンの漏れをなくして下さい。但し、周囲の気温が高い(20℃以上)場合は、3日目以降の密封は避けて下さい。

処理温度



セット後3日目以降は「熟れごろ」を取り出しても効果は変わりません。

可食までの日数の目安

収穫食後の果実	:	セット後 7~9日
貯蔵1~2ヶ月の果実	:	セット後 5~7日
貯蔵2~3ヶ月の果実	:	セット後 3~5日

これは目安であり、処理する果実の状態により異なります。

使用上の注意

- ・非破壊型硬度計で30以上、破壊型硬度計で1.5以下の果実には使用しないで下さい。
- ・「熟れごろ」(個包装となっております。)開封したら10分以内にセットして下さい。
- ・10分以上経過したもの、または袋に残ったものはエチレンが抜けている恐れがあり使用できません。
開封せずに涼しい場所に保管すると1年間は使用できます。

参考「熟れごろ」時間毎のエチレン発生量

開封	30分後	50%
開封	60分後	80%
開封	90分後	90%
開封	120分後	100%