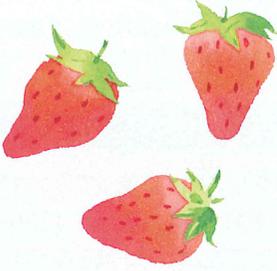


商品に適した保管温度で 効率的なストックを可能にします



何を
入れますか？

果物



種類	温度	相対湿度(%)	保管期間	氷結点(°C)
いちじく	-0.5~0	85~90	1~1.5週	-2.25
なし	-1.7~-0.6	90~95	2~7月	-1.6
りんご(紅玉)	2~0	90~95	4月	-1.5
いちご	4~5	85~90	1~2日	-0.75
さくらんぼ	-1	90~95	1週	-1.75
びわ	-0.5	95	2~3週	-1.85
ぶどう	-1~0.6	90~95	2~8週	-2.20
もも	0	95	2週	-0.9
すもも	-1~0	90~95	1~7週	-1.35
ネーブル・オレンジ(早生)	4.5~5.5	90	5~7週	-0.8
かき(日本)	0~1.5	85~90	7週	-2.05
グレープフルーツ	4~6	90	2週	-1.05
みかん	5~8	85~90	3~5週	-1.3
パパイヤ	8.5~10	85~90	1~2週	-0.9
マスクメロン	0~1.1	75~78	7~10日	-1.7
パインアップル(若熟/完熟)	11~13/7.5	85~90/90	3~4週/2~4週	-1.1/-1.1
バナナ(緑色/黄色)	13~14/13~15.5	90~95/85~90	10日/1~1.5週	-2.2/-0.8
レモン(緑色/黄色)	10/9~10	85~90/90	2~3月/3~4月	-1.05/-1.5

野菜



種類	温度	相対湿度(%)	保管期間	氷結点(°C)
たまねぎ(乾燥)	0	90~95	1~2週	-0.8
にんにく(乾燥)	0	65~70	6~7月	-0.8
グリーンピース	0	95~98	1~2週	-0.6
スイートコーン	0	95	1週	-0.6
かぶ	0	95	4~5月	-0.95
セロリ	0	95	4~12週	-0.5
そらまめ	0	92~95	2~3週	-
たけのこ	0	-	30日	-
だいこん	0~1	95~100	4月	-0.7
にら	0	95~100	1週	-0.7
はくさい	0	90~95	4~10週	-0.65
カリフラワー	0	95	2~4週	-0.75
パセリ	-1~0	95	4~8週	-1.1
アスパラガス	0~2	95	2~3週	-0.6
きゃべつ(緑色)	-2	95	3月	-0.9
にんじん(束ねたもの/葉無し)	0/0	95/95	10~14日/5~8月	-1.4/-1.4
ねぎ	0~2	95~100	10日	-
ブロッコリー	0	90~95	1~2週	-0.6
ほうれんそう	0	90~95	1~2週	-0.3
めきゃべつ	-1~0	90~95	3~5週	-0.85
れんこん	0	98~100	1.5月	-1
西洋わさび	-1~0	90~95	10~12月	-1.85
マッシュルーム(栽培)	0	90~95	5~7日	-0.9
ずいか	5~10	85~90	2~3週	-0.4
インゲン豆	7~8	92~95	1~2週	-0.7
きゅうり	7~9	95	1.5~2週	-0.65
さといも	7~10	85~90	2~4月	-
なす	7~10	90~95	1週	-0.8
ピーマン	7~10	90~95	1~3週	-0.7
えだまめ	0	-	20~25日	-
さやえんどう	-1~0	95	1~3週	-0.65
かぼちゃ	10~13	50~75	2~5月	-0.8
じゃがいも(早生/晩生)	10/4~6	90	3~8週/5~9月	-0.8/-0.8
さつまいも	13~16	90~95/85~90	4~7月	-1.6
トマト(若熟/完熟)	13~21/8~12	80~90/85~90	2~3週/1週	-0.65

肉・魚



種類	温度	相対湿度(%)	保管期間	氷結点(°C)
牛肉(新鮮)	0~1.1	88~92	1~6週	-2.2~-1.7
豚肉(新鮮)	0~1.1	85~90	3~7日	-2.2~-1.7
ハム(新鮮)	0~1.1	85~90	7~12日	-2.2~-1.7
家禽(新鮮)	0	80	1週	-1.7
卵(殻付き)	-1.7~0.5	85~90	9月	-2.2
鮮魚(一般)	0.5~5	90~95	5~20日	-1.1
たら	0	-	10~12日	-

※上記データは研究論文より抜粋したものであり、温度等当社が推奨するものと異なっているものもあります。
保管日数についても鮮度・測定時期等で異なりますので、あくまでも"目安"としてご利用ください。