

### エチレンの使用状況について

エチレンは馬鈴しょの萌芽抑制以外にも、バナナやキウイフルーツ等の追熟に使用されている（別添）。

#### <使用条件>

##### ○バナナ

- ・ 温度：13～19℃（果実の追熟に必要な日数は温度で決まる。温度が高いと追熟は促進され、低いと遅れる。温度は市場需要に合わせて決定する。）
- ・ 湿度：追熟初期 90～95%、着色後 80～85%
- ・ 処理方法：エチレン濃度 300～1,000ppm、24 時間密閉した後に換気

##### ○キウイフルーツ

- ・ 温度：15～20℃（西南暖地では、15℃で処理）
- ・ 湿度：湿度についての検討は少ない
- ・ 処理方法：エチレン濃度 10ppm 程度であれば、十分な効果を示し、10～12 時間の処理が一般的

参考文献：農業技術体系・果樹編（農文協）



# バナナ熟成加工設備写真(上:一段室、下:二段室)



エチレン投薬設備





# バナナ加工場写真(上:一段室、下:二段室)

