

商品に適した保管温度で効率的なストック。

生鮮食品の特性に合わせて、正しく効率的な貯蔵を心がけてください。

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 酸味系	-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
パイナップル 若熟	11~13	85~90	3~4週	-1.1
アップル 完熟	7.5	90	2~4週	-1.1
バナナ 緑色	13~14	90~95	10日	-2.2
バナナ 黄色	13~15.5	85~90	1~1.5週	-0.8
レモン 緑色	10		2~3月	-1.05
レモン 黄色	9~10	90	3~4月	-1.5
たまねぎ 乾燥		90~95	1~2週	-0.8
にんにく 乾燥		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			1週	-0.6
かぶ		95	4~5月	-0.95
セロリ			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		4~8週	-1.1
アスパラガス	0~2		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		10~14日 5~8月	-1.4
ねぎ	0~2	95~100	10日	—
ブロッコリー	0		1~2週	-0.6
ほうれんそう		90~95		-0.3
めきゃべつ	-1~0		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

種類	温度	相対湿度 %	保管期間	氷結点 C
マッシュルーム 栽培	0	90~95	5~7日	-0.9
すいか	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		85~90	2~4月	—
なす	7~10	90~95	1週	-0.8
ピーマン			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	—
じゃがいも 早生	10	90	3~8週	-0.8
じゃがいも 晩生	4~6	90~95	5~9月	—
さつまいも	13~16	85~90	4~7月	-1.6
トマト 若熟	13~21	80~90	2~3週	-0.65
トマト 完熟	8~12	85~90	1週	—

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~
豚肉 新鮮		85~90	3~7日	-1.7
ハム 新鮮			7~12日	—
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	—

注. 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”としてご利用下さい。

ホシザキ電機株式会社