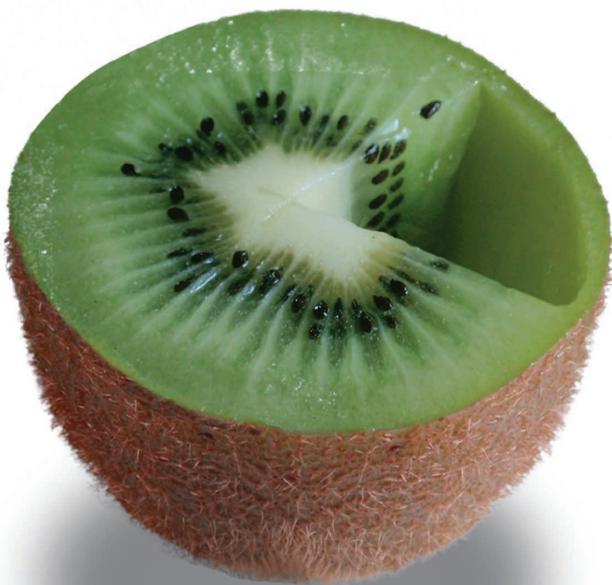


果実追熟剤

# 「熟れごろ」<sup>®</sup>



キウイフルーツは  
そのままでは  
熟さない。



キウイフルーツは、追熟しないため、そのまま自然に柔らかくなっても美味しく食べられません。果実追熟剤(エチレン)を使用した果実は柔らかく、香りも良く、多汁質で甘味も増し、一層美味しくなります。

キウイを美味しく食べるには

**Q & A**

(裏面)



日園連

# 果実追熟剤「熟れごろ」の使用方法…

アルミ袋を穴あけ後、キウイフルーツと一緒に封入するだけで  
丁度良い“熟れごろ”になります。

## 1. 使用個数

梱包トレイ（1～30果）：1個  
10kg段ボールケース：3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。  
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ください。

## 2. 処理温度

15℃～20℃

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。

## 3. 可食までの日数の目安

収穫直後の果実：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。

## 4. 使用上の注意

アルミ袋を穴あけ後、1分以内にご使用下さい。  
未使用時は高温多湿・直射日光の当たる場所での保管を避けて下さい。  
乳幼児の手の届く所には置かないで下さい。

## 5. 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%

## 6. キウイフルーツを美味しく食べるQ&A

Q1：スーパーで売られているキウイフルーツを買って食べたところ、硬くて、酸っぱく味が無かったのですが、軟らかくて甘くはならないのでしょうか？

A1：果実が熟すのには果実からエチレンが生成されることが必要ですが、キウイフルーツはエチレンを極めて生成しにくく、事実上熟さないことが分かりました。そのまま放置したのでは、熟さず、何時までたっても硬く、酸っぱいままです。「熟れごろ」はエチレン生成を引き起こす引き金の役割を果たし、軟らかく、多汁質で香りも良く、甘味、酸味がうまく調和した美味しい熟した果実を実現します。

Q2：熟しもしない、美味しくもないキウイフルーツをどうやって販売したらよいのでしょうか？

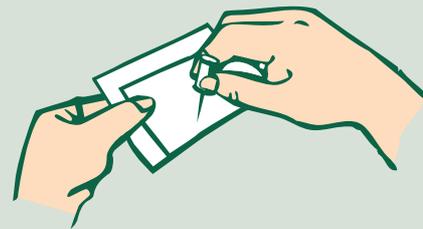
A2：バナナは青いうちに収穫して日本へ運ばれ、エチレンで熟させてから販売されています。渋柿は炭酸ガスやアルコールで脱渋して販売されています。それと同じようにキウイフルーツでもエチレンで追熟して販売するシステムを作り上げることが必要でしょう。生産者も流通業者も、消費者も、キウイフルーツはエチレンで追熟して食べる果実であると認識を改める必要があります。

改訂版

果実追熟剤  
熟れごろの使い方

### ① 開封方法

画鋏や安全ピンで袋を貫通する穴を、五箇所開ける



※開封の際は、指や手に針が刺さらないようご注意ください

### ② 1分以内に使用して下さい

「熟れごろ」を穴あけ後  
1分以内に密封状態の中に  
未熟果実と共に入れて下さい

