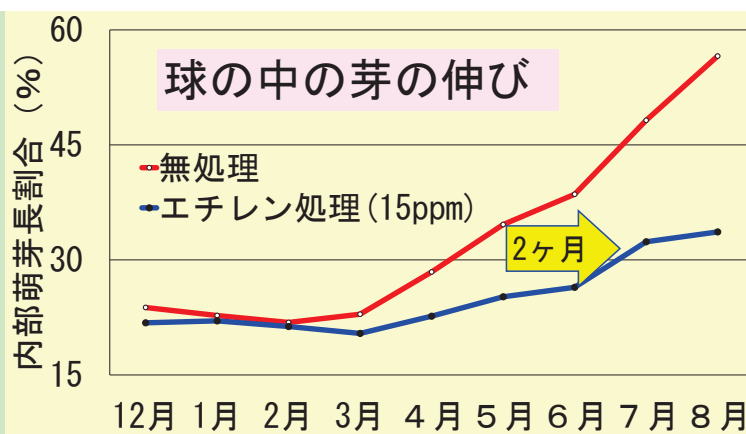
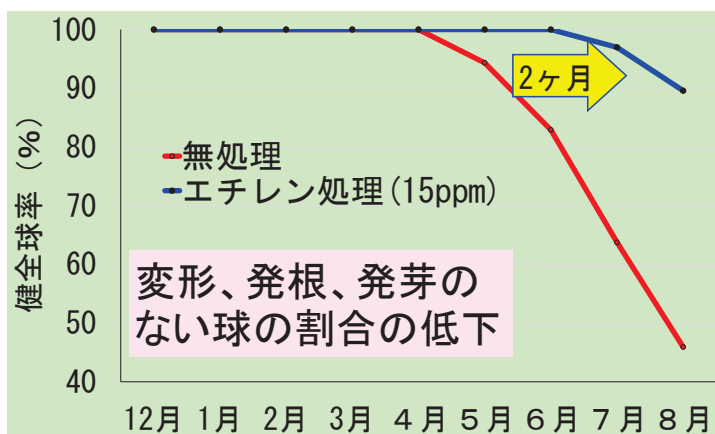


エチレンでたまねぎ長持ち



概要 Abstract 貯蔵庫内へエチレンガスを処理すると、たまねぎの品質変化がおよそ2ヶ月遅くなります。

成果 Results



変形



発根



萌芽



球の中の芽 (内部萌芽)

どちらの品質変化も **2ヶ月遅く** なった！

濃度は？

効果が安定するので15ppmがおすすめ

直播たまねぎでは？

直播でも効果は変わりません

品種が変わったら？

品種が変わっても効果があります

注意 出庫した後まではエチレンの効果は続きません。出庫後はすぐに使いましょう。保管が必要ななら低温管理してください。

普及 Dissemination

●たまねぎの長期出荷を考える全道の産地で導入可能です。

連絡先 Contact

花・野菜技術センター
研究部 生産技術グループ
0125-28-2800
hanayasai-agri@hro.or.jp