

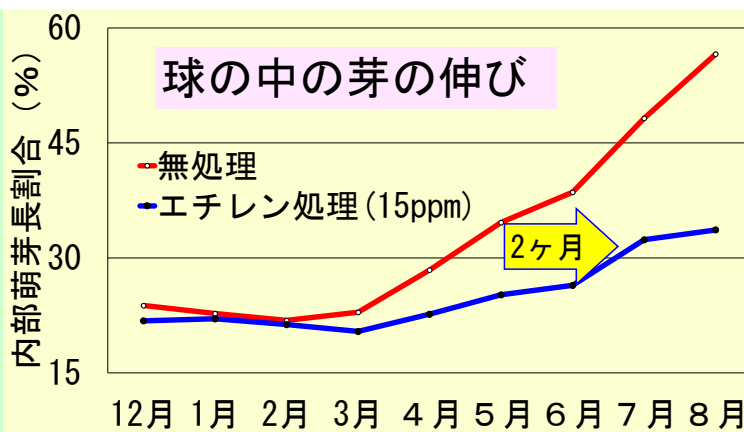
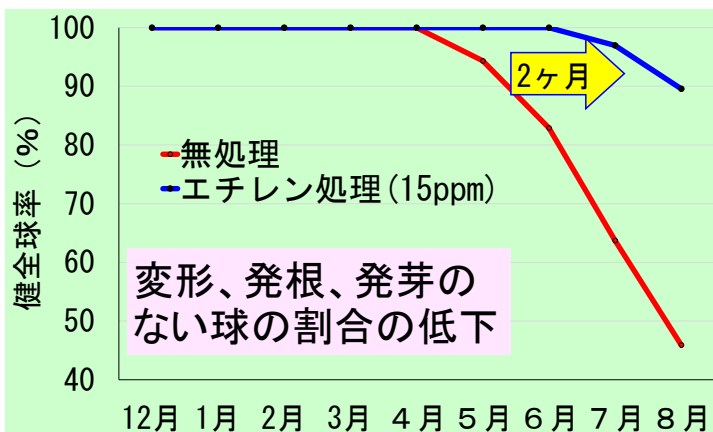
エチレンでたまねぎ長持ち



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