

貨物にとって最適な輸送条件を実現するために、コンテナ内の温度及び湿度と、通気の確保を考慮することを推奨します。腐敗しやすい貨物を安全に輸送するために、弊社では以下の条件を推奨します。

出典: John Frith (1991 年) 「The Transport of Perishable Foodstuffs (腐敗しやすい食品の輸送)」 第 2 版、Cambridge: SRCRA、44。

## 冷蔵品の推奨条件

商品	輸送温度 °C	限界温度 °C	冷凍温度 °C	換気	貯蔵期間	エチレン生成速度	エチレンに対する反応性
その他のナッツ	0	-1 / +10		きわめて低	180	きわめて低	低
その他の品種のバナナ	12	12 / 13.5	-1	冷却時は最大限	24	中	高
その他の品種のレタス	0	0 / 1	0	高	20	低	高
アーティチョーク							
アイスバーグレタス	0	0 / 1	-0.5	高	40	低	高
アクティブイースト	0	-0.5 / +1		なし	14		
アスパラガス	0	0 / 1.1	-0.5	中	20	きわめて低	中
アボカド	7	4.5 / 13	-0.5	高	30	高	高
アンズ	-0.5	-0.5 / 0	-1.5	高	20	高	高
イースト							
イモ							
インゲンマメ	0	0 / 7	-0.5	中または高	20	低	低
ウィンターカリフラワー ロッコリー	0	0 / 1	-0.5	高	30	きわめて低	高
エルサレムアーティチョーク	0	-0.5 / +4		低	60	きわめて低	低
オレンジ	4.5	3 / 7	-1 / -0.5	CO <sub>2</sub> 1%または最大限	40 / 50	きわめて低	中
カボチャ	10	10 / 13	-0.5	低	60 / 90	低	低
カリフラワー	0	0 / 1	-0.5	高	30	きわめて低	高
カンタローブ メロン	3	2 / 4.5		中	15	高	高
キウイ	-0.5	-0.5 / 0.5	-2	高	50 / 75	低	高
キャベツ	0	0 / 1	-0.5	高	20	きわめて低	高
キュウリ	7	7 / 10	-0.3	高	14	低	高

商品	輸送温度 °C	限界温度 °C	冷凍温度 °C	換気	貯蔵期間	エチレン生成速度	エチレンに対する反応性
クリ	0	-1 / 1.5		きわめて低	180	きわめて低	低
クリーム	0	-1 / +0.5		なし	10		
グラジオラスの球根	5	5 / 10	-2.1	最大限		きわめて低	高
グレープフルーツ	10	4.5 / 16	-1	CO <sub>2</sub> 1%または最大限	40	きわめて低	中
グローブアーティチョーク	0	-0.5 / +4	-1	低	14 / 20	きわめて低	低
コショウ	7	7 / 10	-0.5	中	20	低	低
サクランボ	-0.5	-1 / 0	-1.5	低	20	きわめて低	低
サツマイモ	13	13 / 16	-1	低	120	きわめて低	低
サヤエンドウ	0	0 / 1	-0.5	中	7 / 20	きわめて低	中
サルシフィー	0	0 / 1	-1	低		きわめて低	低
ショウガ	12	10 / 13		低	150	きわめて低	低
ジビエ	0	-1.5 / 0			14		
スイカ	10	4.5 / 10		低	15	低	低
ズッキーニ	7	7 / 10	-0.3	中	60	低	中
セロリ	0	0 / 1	-0.3	高	60 / 90	きわめて低	中
タマネギ	0	0 / 1	-0.5	中	30 / 120	きわめて低	中
タンジェリン、オレンジ (サツマ、クレメンタイン、マンダリン)	4.5	4.5/7.8	-1.5	CO <sub>2</sub> 1%または最大限	40	きわめて低	中
ダリアの球根	5	5 / 9	-1.5	最大限	150	きわめて低	高
チーズ	2	0 / 10		必要に応じて (4)			
チコリ (Witloof)	0	0 / 1	-0.5	高	14 / 20	きわめて低	高
チューリップの球根	10	5 / 10	-2.0	最大限	120	きわめて低	高
チョコレート	7	4.5 / 13		なし	150	なし	なし
トマト							
ドライイースト	0	0 / 10		なし			
ナシ	-0.5	-1 / +0.5	-1.5	CO <sub>2</sub> 3%	60 / 150	高	高
ナス	7	7 / 10	-0.5	低	14	きわめて低	低
ナッツ							
ニンジン	0	-0.5 / +0.5 -1		低	70	きわめて低	低
ニンニク	0	0 / 1	-0.5	低	150	きわめて低	低
ネクタリンメロン	-0.5	-0.5 / 0.5	-1	中または高	30	高	高
ハネデューメロン、カサバメロン	10	10 / 21		中	90	低	低
ハム							
バター	0	-1 / +4.5		なし	30		

商品	輸送温度 °C	限界温度 °C	冷凍温度 °C	換気	貯蔵期間	エチレン生成速度	エチレンに対する反応性
バナナ							
バイナップル	8.5	7 / 10	-1	低	30	低	低
パックされたラム及びマトン	-1.5	-1.5 / 0		なし	70		
パックした牛肉	-1.5	-1.5 / 0		なし	70		
ビーツ	0	0 / 1	-0.5	低	60 / 90	きわめて低	低
ビール	2	0.5 / 3		なし	120	なし	なし
ブドウ	-0.5	-1 / 0.5	-1.5	低	50 / 100	きわめて低	低
ブラジルナッツ	0	-1 / 1.5		きわめて低	180	きわめて低	低
ブルーベリー	-1	-1 / 0	-2	なし	20 / 30	なし	高
ブロッコリー							
ブロッコリーの芽	0	0 / 1	-0.5	高	10	きわめて低	高
ブラム	-5	-0.5 / 0.5	-1	高	20 / 35	中	高
ブランテン	12	12 / 13.5	-1	最大限	24	低	高
ベーコン	-1	-2 / +4.5		なし	30		
ホップ	4.5	-2 / +10		高	100	きわめて低	高
マーガリン	0	-1.5 / +0.5		なし	180		
メキャベツ	0	0 / 1	-0.5	高	30	きわめて低	高
メロン							
モモ	-0.5	-0.5 / -1	-1.5	中または高	30	高	高
ユリの球根	5	0 / 5	-1.7	最大限	150	きわめて低	高
ラード	0	-1.5 / +4.5		なし	180		
ラカタンバナナ	14	14 / 15	-1	冷却時は最大限	24	中	高
ラッパスイセン及びスイセンの球根	5	5 / 9	-1.3	最大限	120	きわめて低	高
ラム及びマトン	-1.5	-1.5 / 0		なし	30		
リーキ	0	0 / 1	-0.5	中	60	きわめて低	中
リンゴ	0	-0.5 / 2	-1.5	高	種類による	きわめて高	高
ルバーブ	0	0 / 1	-0.5	低	15 / 30	きわめて低	低
レタス							
レモン	10	5 / 16	-1.5	CO <sub>2</sub> 1%または最大限	80	きわめて低	中
塩蔵した豚肉	4.5	-1 / +7		なし	120		
塩蔵または燻煙した魚介類	-0.5	-2 / +4.4		150	14 / 20		
豚きん肉	-1	-1.5 / +1.5		なし	14		
花							
栗子	7	4.5 / 13		なし	150	なし	なし

商品	輸送温度 °C	限界温度 °C	冷凍温度 °C	換気	貯蔵期間	エチレン生成速度	エチレンに対する反応性
完熟前のトマト	7	7 / 10	-0.5	高	14	中	高
缶詰のハム	4.5	0 / 10		なし			
球根							
牛肉							
牛乳							
魚介類							
魚介類	-0.5	-2 / 0		なし			
高温殺菌した牛乳	0	-0.5 / +1		なし	30		
四分割でチルドした牛肉	-1.5	-1.5 / 0		なし 注意(2)を参照	40	70	
脂肪	0	-1 / +4.5		なし			
種イモ	4.5	2 / 7	-0.5	中	150	きわめて低	中
食用イモ	7	4.5 / 10	-0.5	中	60+	きわめて低	中
生育中の直物	0	0 / 1.5		高		きわめて低	高
切り花	0	-0.5 / +4.5	-0.5	高		きわめて低	高
低温殺菌した牛乳	0	-0.5 / +1		なし	14		
冬カボチャ	10	7 / 13	-0.5	低	60 / 90	低	低
豚肉	-1.5	-1.5 / 0		なし	14		
肉製品	-0.5	-1.5 / +0.5		なし			
不特定混合の球根	4.5	0 / 13					
保存加工済み生ハム	-0.5	-1.5 / +0.5		なし	21		
葉もの	0	-0.5 / +4.5	-0.5	高	最長 30	きわめて低	高
緑色のトマト	13	10 / 16	-0.5	高	20	きわめて低	高
冷凍の卵殻及び卵液	0	-1 / +0.5	-2.5	あり	180		
練乳	0	-0.5 / +1		なし			

## 冷凍品の推奨条件

商品	輸送温度 °C
牛肉	-18
ラム	-18
豚肉	-18
豚きん肉	-18
くず肉	-18
魚介類（魚介類製品を含む）	-20 以下
急速冷凍した食品（野菜等）	-18 以下
アイスクリーム	-20
クリーム	-20
濃縮果汁	-20
バター	-12 以下