

加温ヒーター（参考資料）

ご注意ください!!

- さつまいも収穫時の注意。
 - 晴天が続いた日に収穫、傷のないものを選別。
 - 泥付きで日陰で3日間の風乾燥（自然乾燥）。
 - 水洗いは不可。水が付くと傷むため。●乾いた泥を手で払う。

- 既に傷んでいる物はいれないでください。腐敗の原因になります。

例：収穫時点で病斑が見られたもの。降霜後収穫し、低温にあたったもの。収穫時・搬送時にキズが多くついてしまったもの。

さつまいもの貯蔵について

※下記の貯蔵方法は一例です。

投入した作物の補償は負いかねます。農業指導機関等で別途指導があればそちらに従うようお願いいたします。

① 貯蔵前の準備

- 収穫後 3 日間は呼吸量が多いので、呼吸が落ち着くまで外気にさらしてください。

※さつまいもの収穫 ⇒ 自然放置 ⇒ (キュアリング処理) ⇒ 貯蔵の順序で行なってください。
キュアリング処理については農業指導機関等に指導を仰いでください。

- 貯蔵は外気温（周囲温度）が **10℃ ぐらいに下がってから** 行なってください。

※さつまいもは呼吸し、発熱します。外気温が高いうちに保存すると庫内が設定温度よりも高くなる可能性があります。

- さつまいもの貯蔵条件

温度	13~15℃	品種により多少異なります。
湿度	85~90%	貯蔵量が少ない場合は、付属の加湿器で湿度を補ってください。

② 貯蔵

- 1) 保冷库庫内に加温ヒーターをセットします。
加温ヒーターの設定温度を 13~15℃ に設定します。
- 2) コンテナ等の通気性がある容器へさつまいもを入れて、保冷库内に入れてください。
加温ヒーターのスイッチを ON して、貯蔵を開始します。

※庫内は**高温環境（85~90%）**になります。
段ボール等湿気に弱い物へ入れると荷崩れの原因になります。

- 3) 貯蔵中の作業 貯蔵中は 3~5 日に 1 回、下記の作業をしてください。

間 隔	項 目	作 業 内 容
3~5 日	1. 庫内の換気	ドアを開け、庫内の空気を換気してください。 ※さつまいもは呼吸しています。炭酸ガスの濃度が上がると貯蔵性に影響します。
	2. 内容物のチェック	腐敗物の有無を確認してください。 腐敗物があれば取り除いてください。
	3. 庫内結露の確認	ドア（マグネットパッキン）、庫内の結露確認をしてください。 結露がひどい場合は拭いてください。 ※寒い日が続くとユニット部から水滴が垂れることがあります。 コンテナの上にシートをかぶせて、さつまいもがぬれないようにしてください。

暖かい日が続く場合は、庫内温度が上昇しすぎないように日中はドアを開けておく等の対応をお願いします。
冷蔵ユニット搭載時は、冷蔵ユニットの電源を入れ庫内温度の上昇を防ぐのも効果的です。

③ 貯蔵終了

- 春になり、気温が上がってきたら加温ヒーターの電源を切り、貯蔵を終了してください。
(目安は、平均気温が 12℃ 前後になる春分の頃です。)
- 保冷库のドアを開け、庫内を乾かすようにしてください。

