

補足

試験中の様子

生産者 A

6 月 28 日 ビゼライトピンク

貯蔵無し



貯蔵 2 日



7 月 24 日 ビゼライトピンク

貯蔵無し



貯蔵 2 日



9月4日 ももか

貯蔵無し STS あり



貯蔵無し STS 無し



貯蔵2日 冷蔵



貯蔵2日 密閉



9月20日 ももか

貯蔵無し STS あり

開始日					
日持ち最終日					

貯蔵無し STS 無し

開始日					
日持ち最終日					

貯蔵2日 縦・Etr10

開始日					
日持ち最終日					

貯蔵2日 縦・Etr5

開始日					
日持ち最終日					

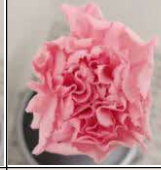
貯蔵2日 横・Etr10

開始日					
日持ち最終日					

貯蔵2日 横・Etr5

開始日					
日持ち最終日					

貯蔵2日 エチレン同梱・Etr5

開始日					
日持ち最終日					

貯蔵2日 冷蔵

開始日					
日持ち最終日					

貯蔵 2 日 密閉



10 月 9 日 ももか

貯蔵無し STS あり



貯蔵無し STS 無し



貯蔵無し STS のみ



貯蔵2日 縦・Etr4



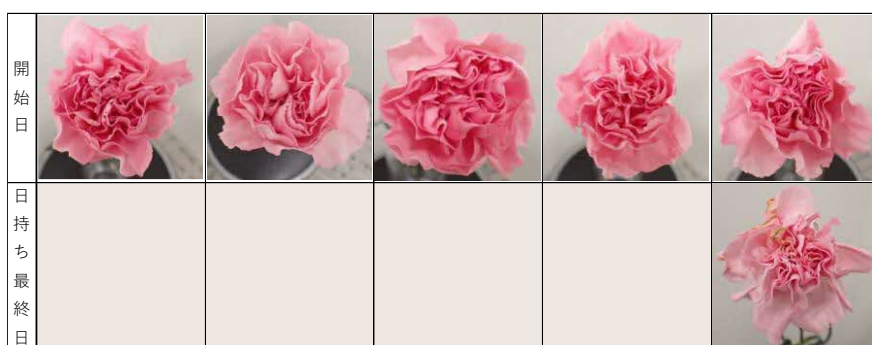
貯蔵2日 縦・Etr2



貯蔵2日 横・Etr4



貯蔵2日 横・Etr2



貯蔵 2 日 エチレン同梱・Etr2



貯蔵 2 日 密閉



貯蔵 2 日 冷蔵



貯蔵 2 日 エチレン同梱(STS のみ)



10月28日 ももか

貯蔵無し STSあり



貯蔵2日 縦・Etr2・左側



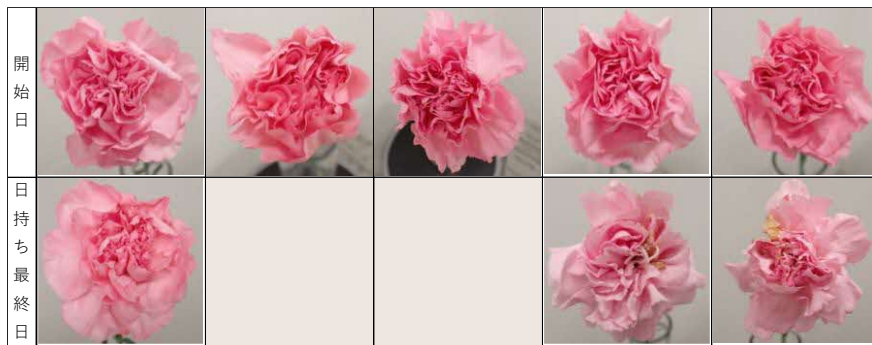
貯蔵2日 縦・Etr2・中央



貯蔵2日 縦・Etr2・右側



貯蔵2日 横・Etr2・エチレン側



貯蔵2日 横・Etr2・中央



貯蔵2日 横・Etr2・反対側



生産者 B

7月24日 ビゼー

貯蔵無し STSあり



貯蔵2日 冷蔵



9月4日 カンナ

貯蔵無し STSあり



貯蔵無し STS無し



貯蔵 2 日 冷蔵



貯蔵 2 日 密閉

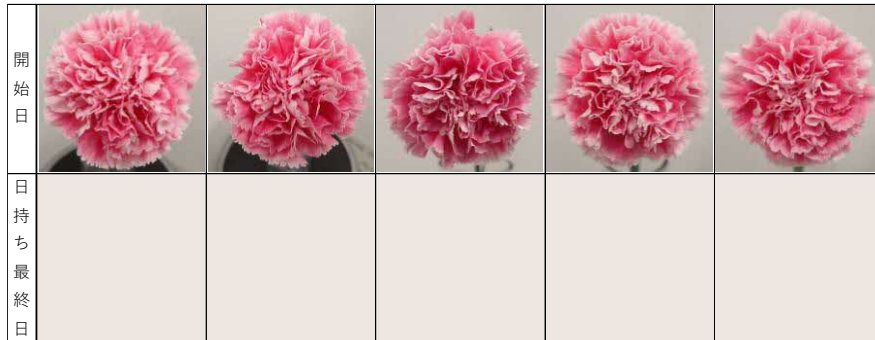


9 月 20 日 ソフィアローズ

貯蔵無し STS あり



貯蔵無し STS 無し



貯蔵 2 日 縦・Etr 10



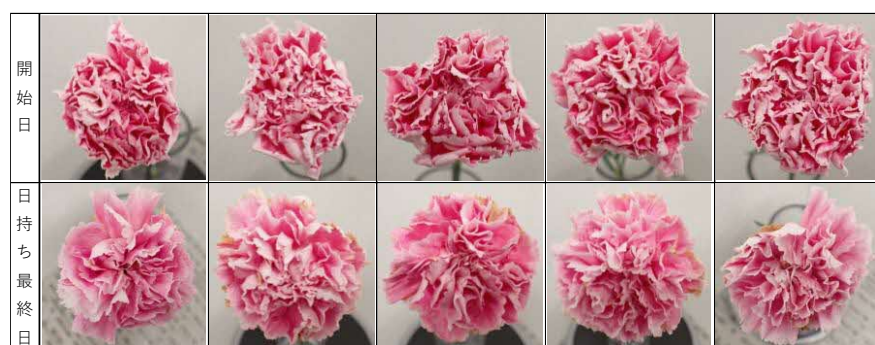
貯蔵 2 日 縦・Etr 5



貯蔵 2 日 横・Etr 10



貯蔵 2 日 横・Etr 5



貯蔵 2 日 エチレン同梱・Etr 5



貯蔵 2 日 密閉



貯蔵 2 日 冷蔵



10 月 9 日 ソフィアローズ

貯蔵無し STS あり



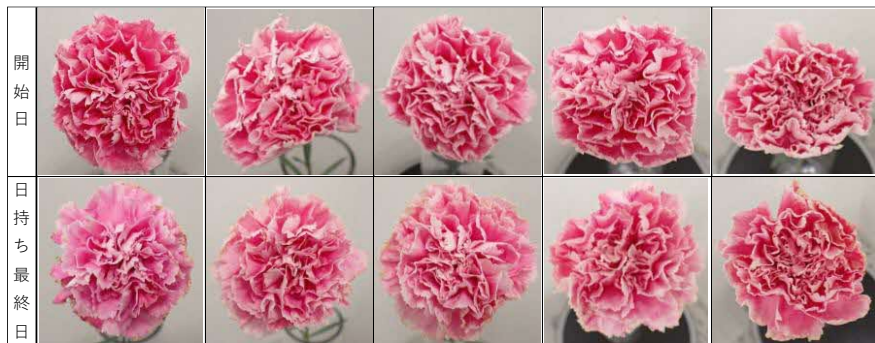
貯蔵無し STS 無し



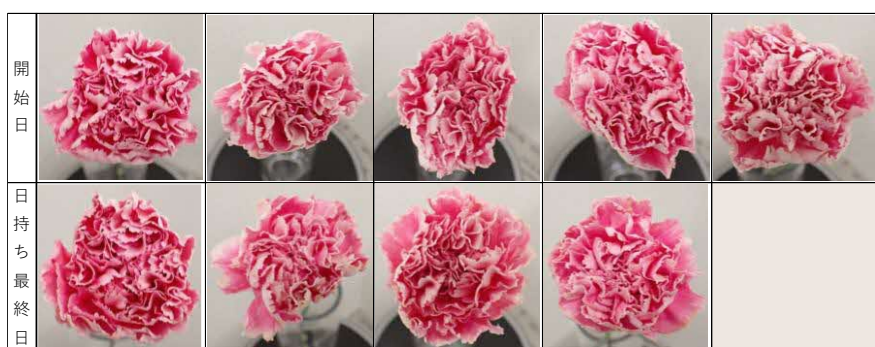
貯蔵 2 日 縦・Etr 4



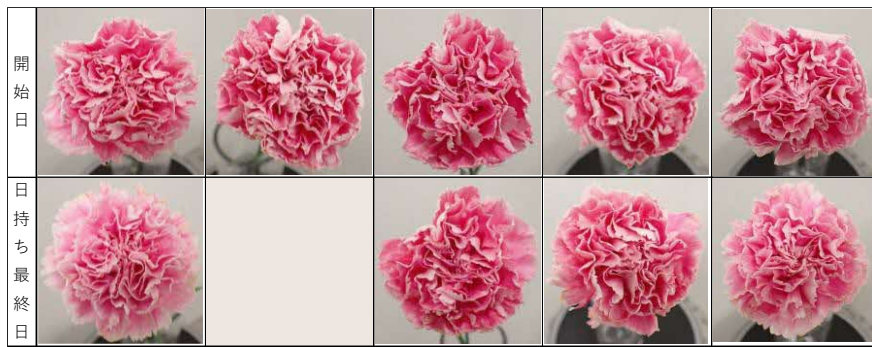
貯蔵 2 日 縦・Etr 2



貯蔵 2 日 横・Etr 4



貯蔵 2 日 横・Etr 2



貯蔵 2 日 エチレン同梱・Etr 2



貯蔵 2 日 密閉



貯蔵 2 日 冷蔵



エチレン発生材とのラップ梱包方法

1. エチレン発生剤に穴を空ける。



2. 段ボール箱に張り付ける。



3. 縦積み、横積みで箱を組み合わせ、ラップで巻いて密閉する。



銀吸収量の測定方法

1. カーネーションを部位ごとに分け、重さを測る



2. 乾燥機に入れ、70°Cで一晩乾燥させる。



3. ミキサーで攪拌し、粉末状にする。



4. 粉末を 0.5 g 測定。



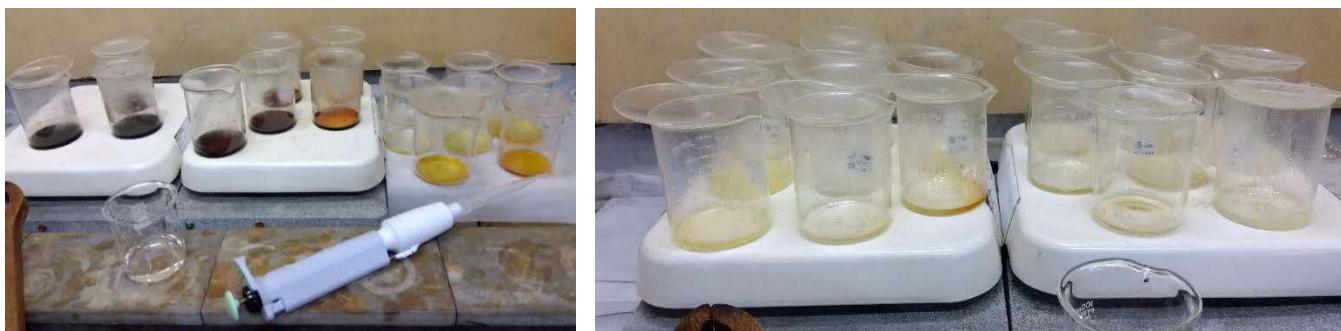
5. ビーカーに移し、硫酸を加える。



6. ドラフト(換気ができる作業スペース)に移動。230℃で温めながら過酸化水素を加え、分解を促す。



7. 加熱、冷却を繰り返しながら過酸化水素を添加し、試料が無色透明になるまで続ける。



8. 透明になったらメスフラスコに移し、50mL になるように蒸留水を加える。満遍なく混ぜ合わせたら、14mL チューブに移す。



9. ICP 発光分光分析装置(島津製作所 ICPS-8100)を用いて、銀の定量分析を実施する。



10. 初めに標準液を測り、原点と6点で検量線を出す。標準液の濃度と計測値の相関が取れているかをPCで確認する。

* 標準液は、銀濃度 0、0.01、0.05、0.1、0.15、0.2、0.25ppm



11. 検量線を基に酸分解した試料を計測する。細いチューブに繋がれた試料吸入管から試料を吸い上げ、銀吸収量の測定を行う。

* プラズマの炎(右の写真)を点灯させ、導入した試料原子の励起発光を観測。その発光強度から定量を行う。



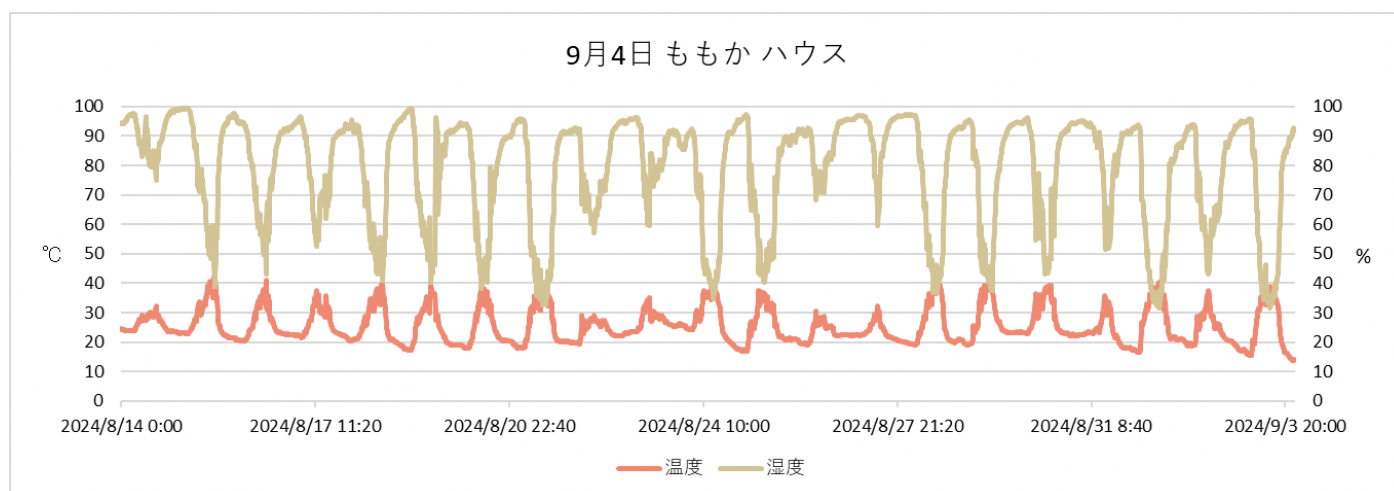
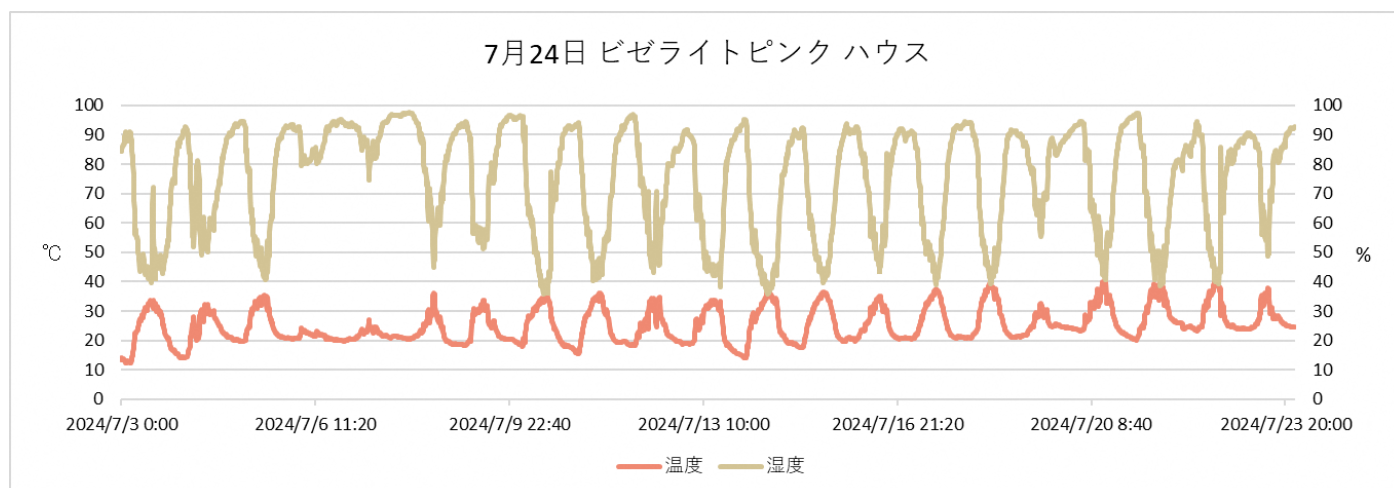
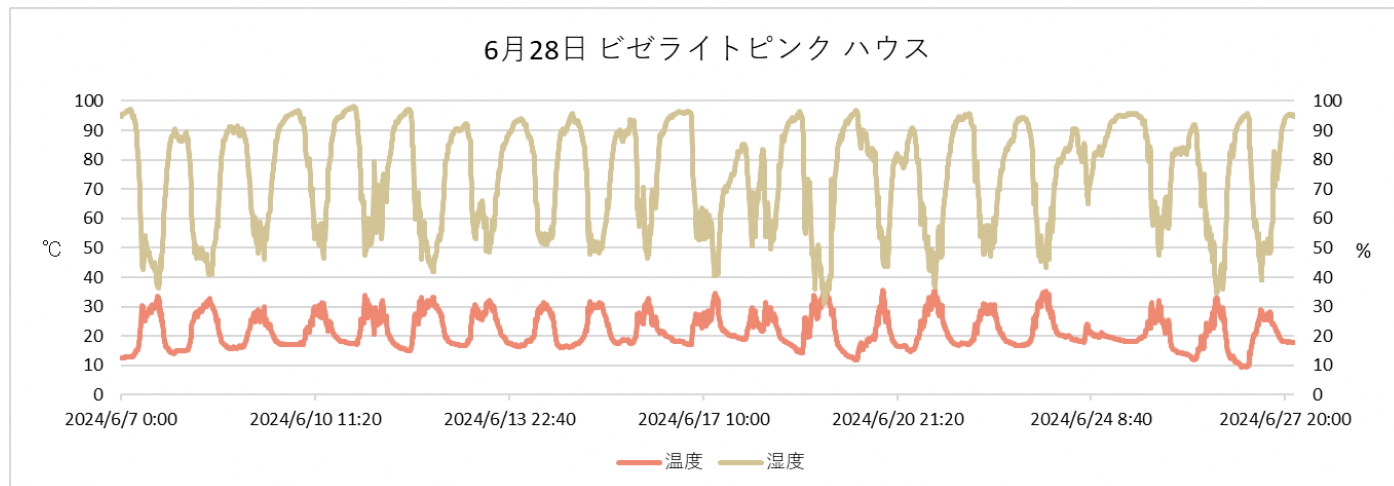
ハウスの温度・湿度

生産者 A

試験開始日以前、3週間分の平均温度・湿度のグラフ

グラフに表示している範囲：3週間前(試験開始日が7月24日であれば、7月3日)の0:00~
販売日前日(7月23日)の23:50

* 上記の範囲内で記録がある時点を表示



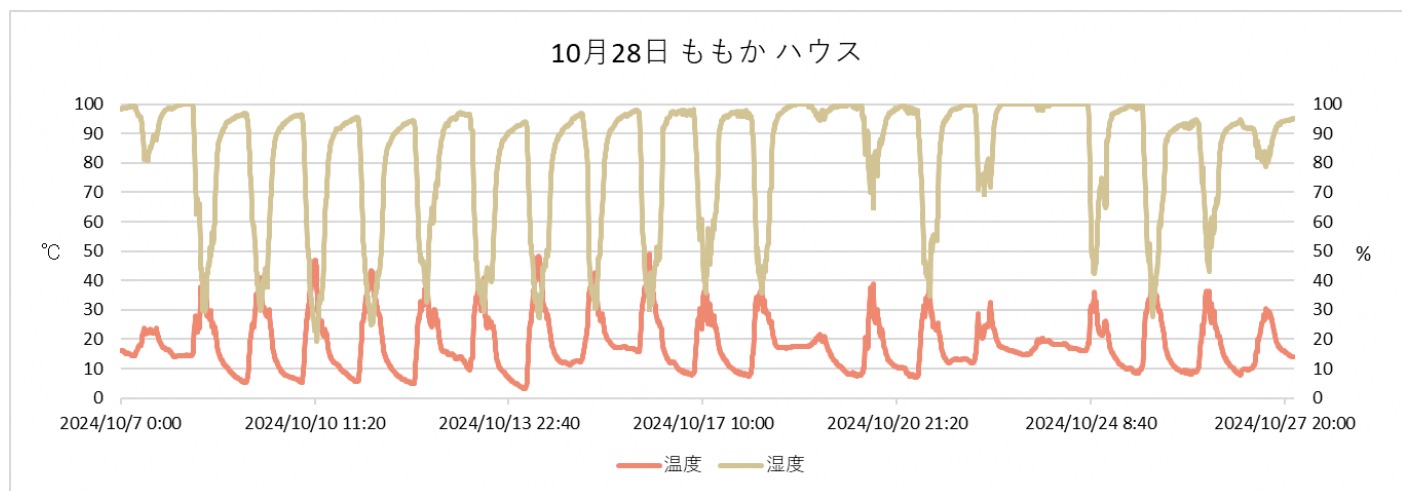
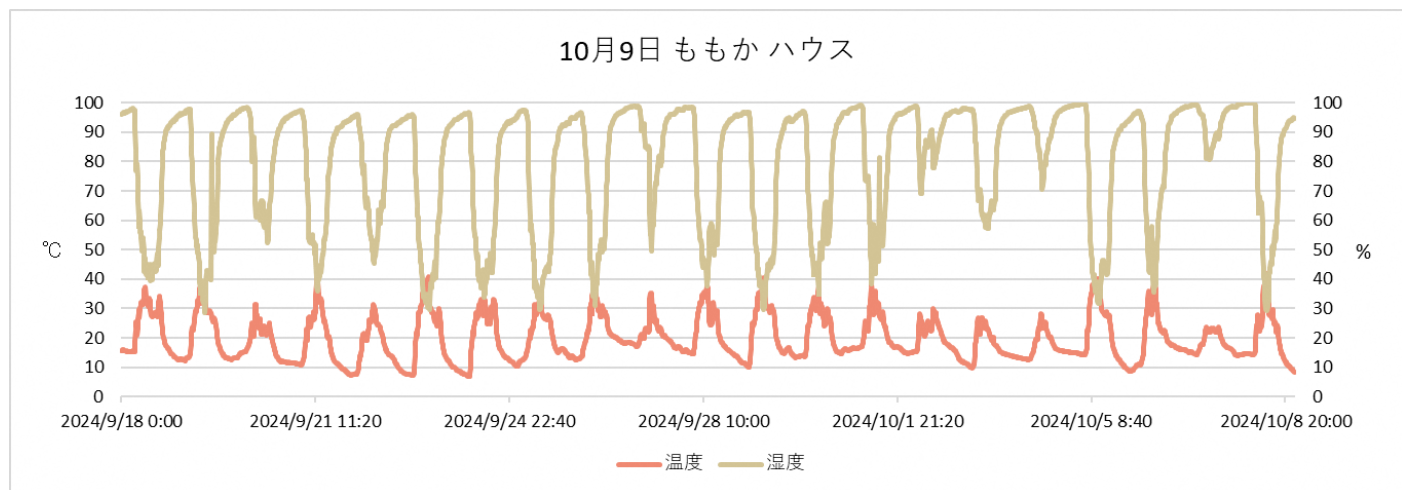
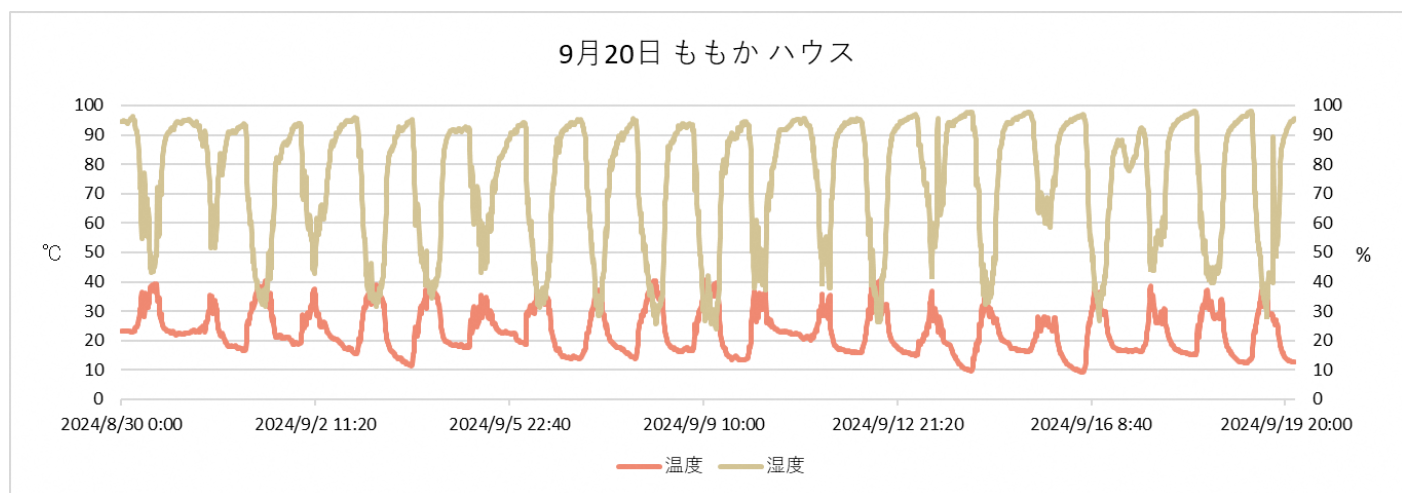


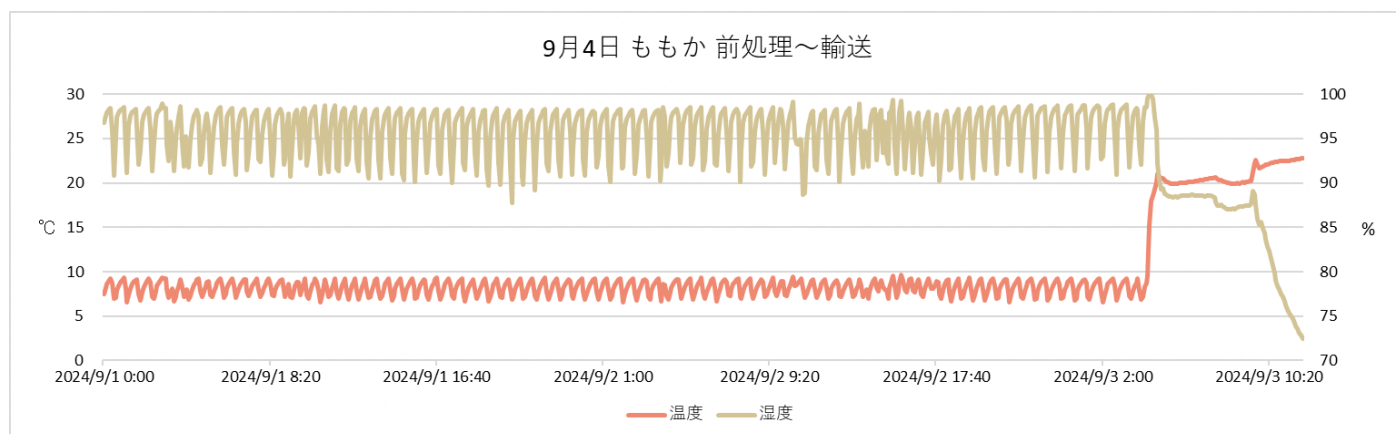
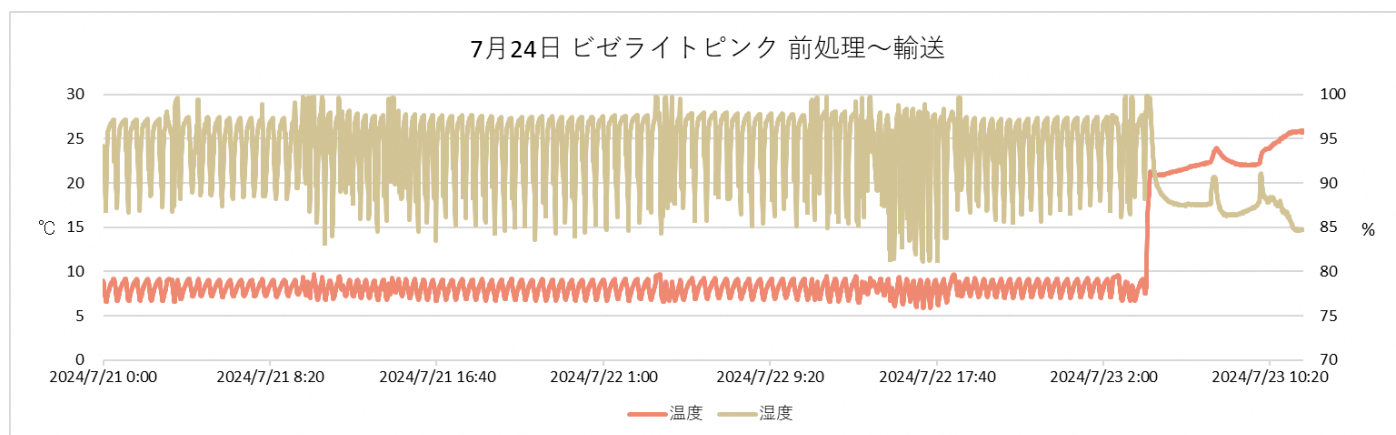
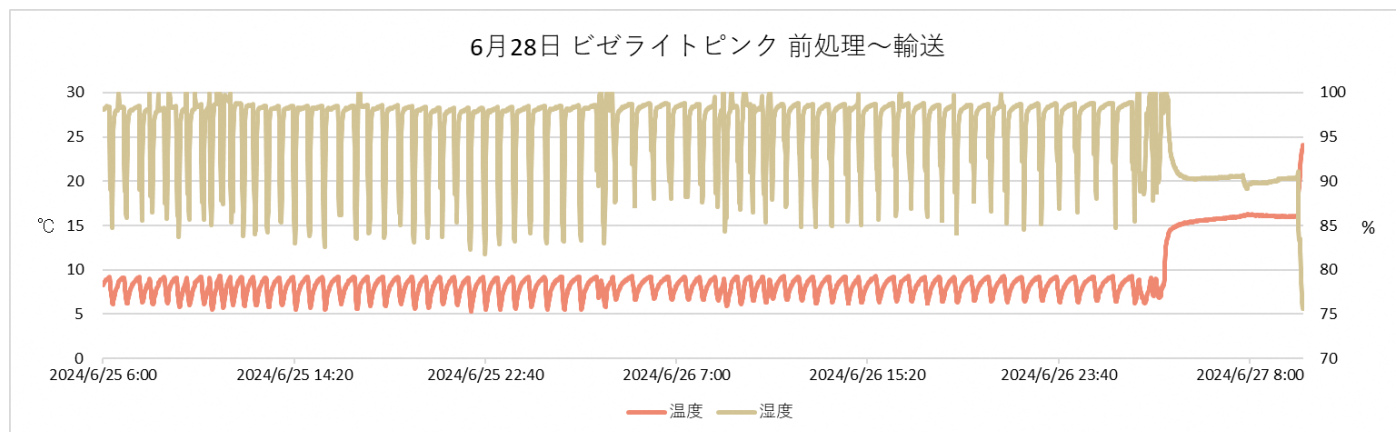
図 s1. 【生産者 A】試験開始日以前、3 週間分のハウスの温度・湿度

前処理中の冷蔵庫内の平均

グラフに表示している範囲：

試験開始日より2つ前の裏日(火曜・木曜・土曜・日曜のいずれか)00:00~前日の7:00

* 上記の範囲内で記録がある時点を表示



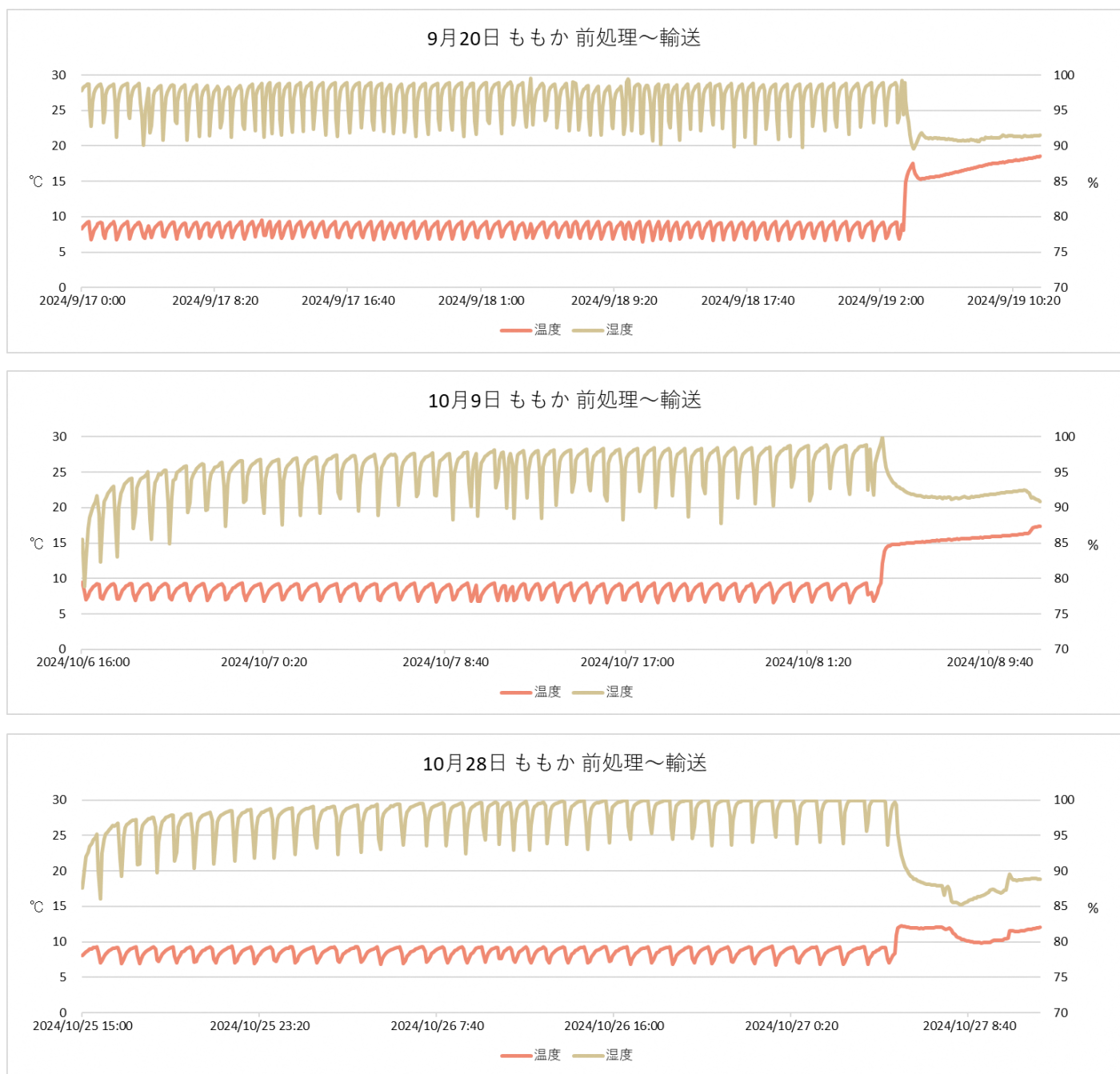


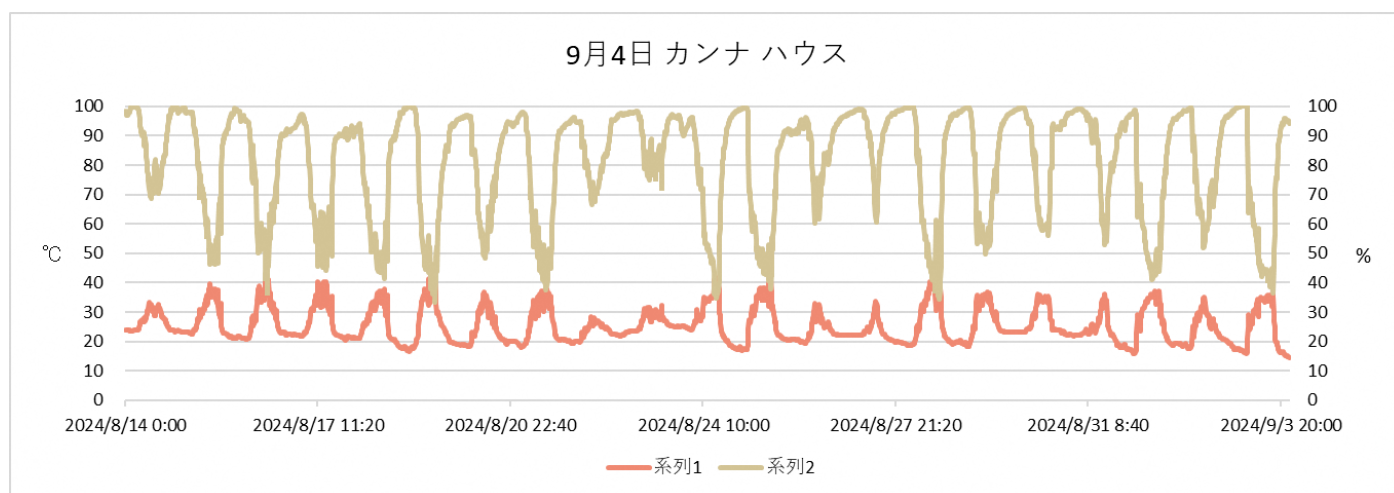
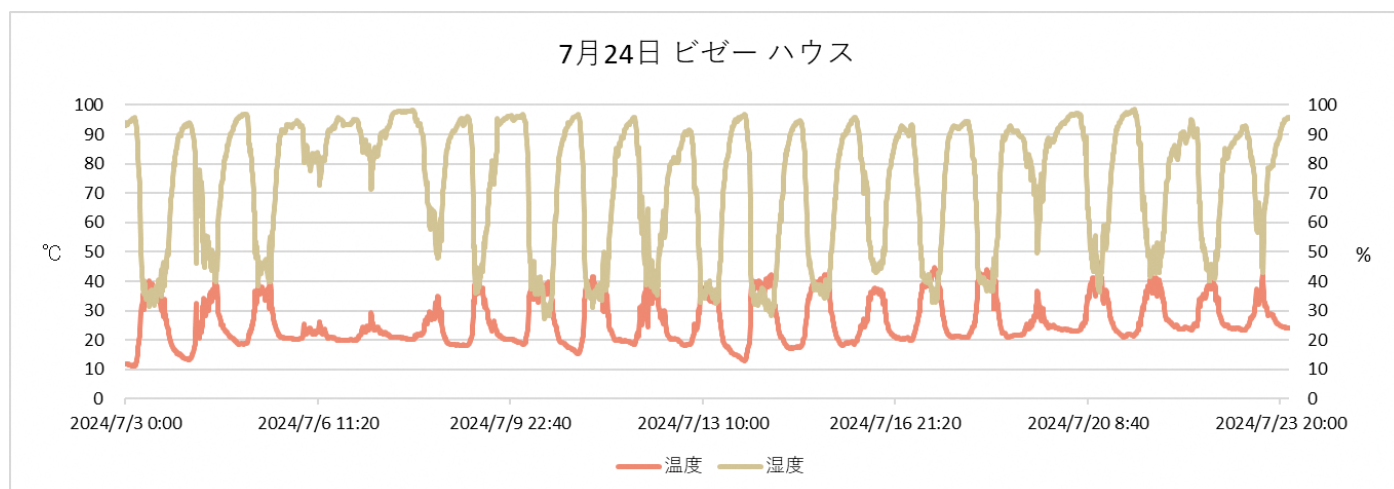
図 s1. 【生産者 A】 前処理～輸送中の温度・湿度

生産者 B

試験開始日以前、3週間分の平均温度・湿度のグラフ

グラフに表示している範囲：3週間前(試験開始日が7月24日であれば、7月3日)の0:00~
販売日前日(7月23日)の23:50

* 上記の範囲内で記録がある時点を表示



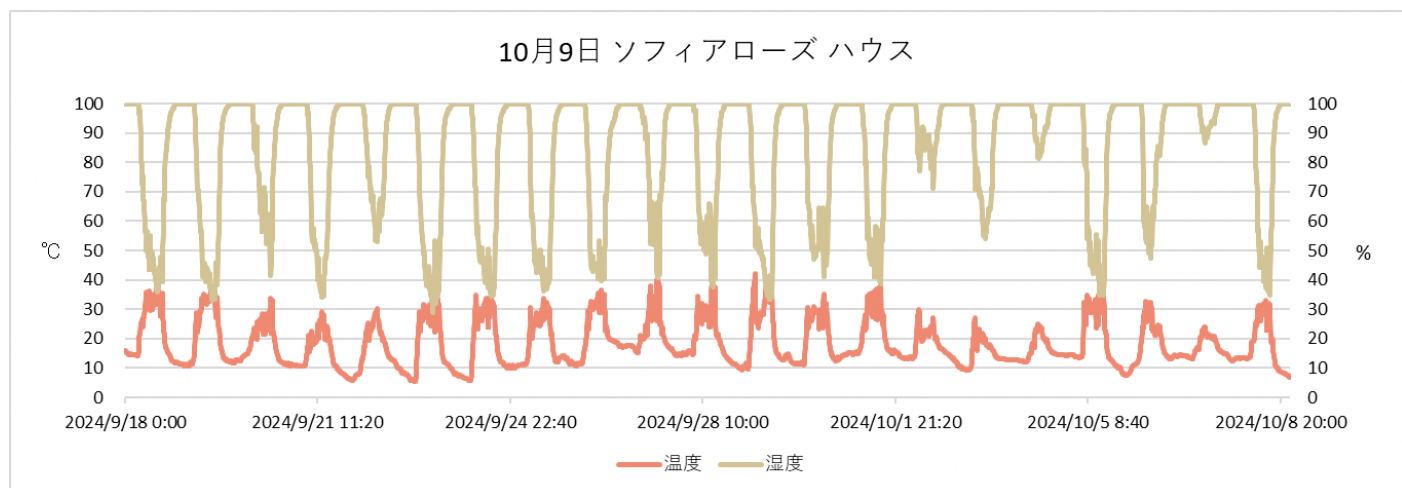
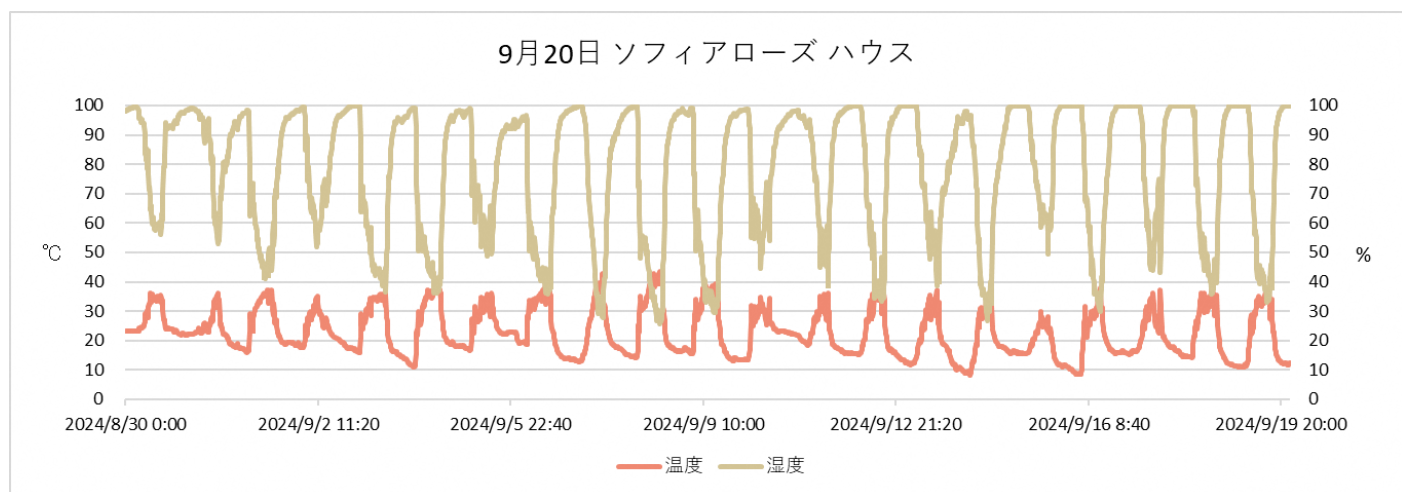


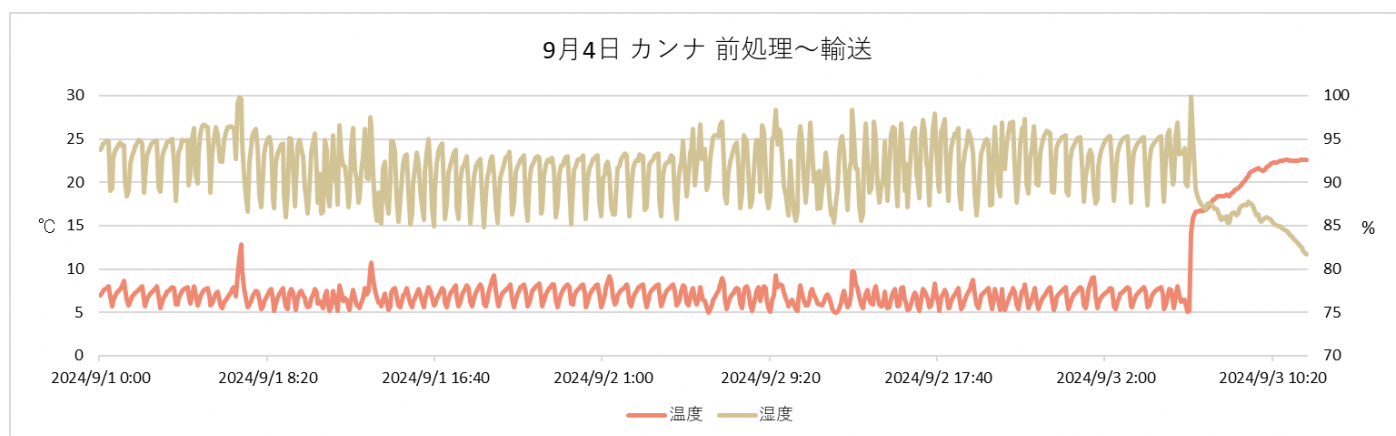
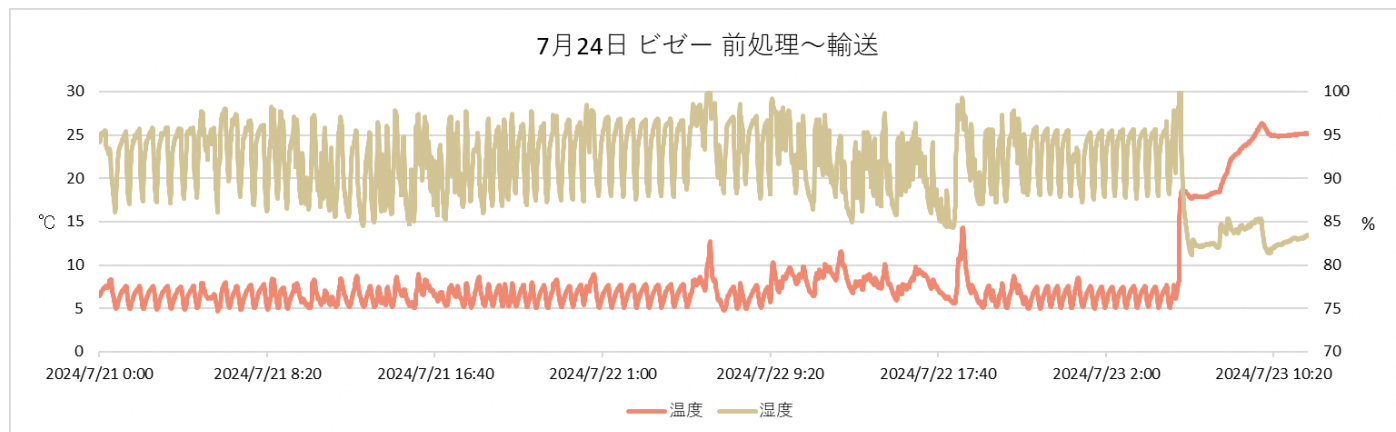
図 s1. 【生産者 B】 試験開始日以前、3 週間分のハウスの温度・湿度

前処理中の冷蔵庫内の平均

グラフに表示している範囲：

試験開始日より2つ前の裏日(火曜・木曜・土曜・日曜のいずれか)00:00~前日の7:00

* 上記の範囲内で記録がある時点を表示



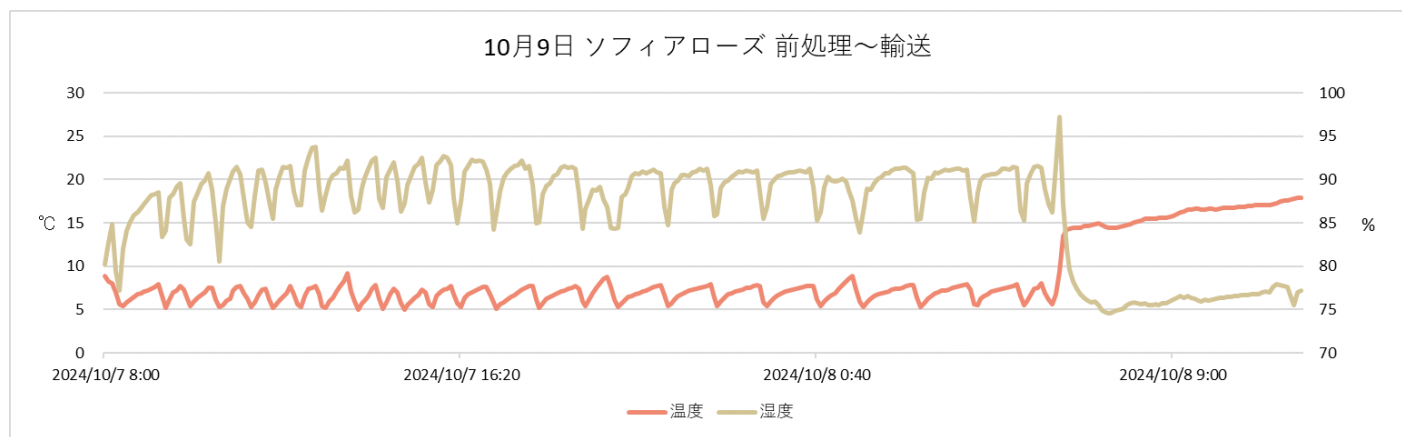
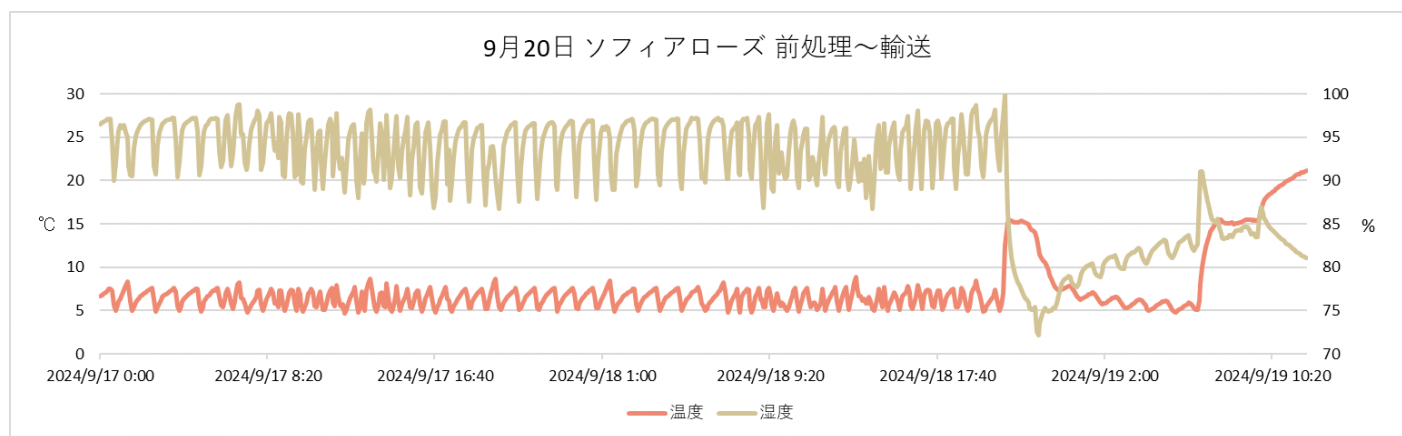


図 s1. 【生産者 B】 前処理～輸送中の温度・湿度

