

硫黄くん蒸 ～品種別、柿処理量と硫黄使用量～

◎目的（主に2点）

- ・カビ発生防止（くん蒸後は約5日間カビを抑制できる）
- ・果面の酸化を防ぎ、黒変・褐変を防止。

◎くん蒸庫の大きさ説明

1 m³とは （例：横幅1 m×奥ゆき1 m×高さ1 m）

2 m³とは （例：横幅1 m×奥ゆき1 m×高さ2 m）

【市田柿】

くん蒸庫の大きさ	生柿処理量（目安）	硫黄華使用量	くん蒸時間 硫黄が全部もえた後
1 m ³	1 0 0 kg 以下 (5 0 0 個以下)	1 袋 (10 g)	1 5 分
2 m ³	2 0 0 kg 以下 (1 0 0 0 個以下)	2 袋 (20 g)	1 5 分

【平核無・蜂屋など】

くん蒸庫の大きさ	生柿処理量（目安）	硫黄華使用量	くん蒸時間 硫黄が全部もえた後
1 m ³	1 0 0 kg 以下 (2 5 0 個以下)	1.5～2 袋 (15～20 g)	1 5 分
2 m ³	2 0 0 kg 以下 (5 0 0 個以下)	3～4 袋 (30～40 g)	1 5 分

硫黄は、燃焼させると有毒なガスを発生させますので、処理する際には吸い込むことのないよう十分注意してください。

（室内では行なわない）

【注意事項】 ＊必ずお読みください

- ①硫黄はなるべく短時間で完全燃焼させる。
（液状で残っているのはダメ、液状のものが無くなるまで加熱し続ける）
＊電気コンロなどを使用するのが良い。
- ②硫黄が完全燃焼（液状化）してから、15分間くん蒸する。（時間厳守）
＊1000Wの電気コンロの場合、スイッチを入れてから約20分で完了
- ③できるだけ暖かい条件でくん蒸を行なう。
（くん蒸庫内は20～25℃程度に保つようにする）
- ④硫黄の煙が外にもれないように、ビニールシートなどで密閉する。
- ⑤柿を「のれん」に吊るす前に、皮剥き後の柿をコンテナや箱に入れる
などしてくん蒸を行なう方法は、干し上がりの品質にバラつきがあります。



くん蒸庫



古タンスなどの利用例

（使用前は中の殺菌・除菌を行なう）