

スモモ「ハニーローザ」の鮮度保持のための適正貯蔵温度

「ハニーローザ」は、0℃では15日程度、5℃では10日程度日持ちする。なお、10℃で貯蔵すると、常温より日持ちが悪くなる場合があるため、10℃での貯蔵は避ける。

農業研究センター果樹研究所落葉果樹研究室(担当者:岩谷章生)

研究のねらい

スモモ「ハニーローザ」は、食味が極めて優れるものの、果実が小さいことから全国的にも注目されていなかった。しかし、近年の食味重視の消費動向から、本県では地産地消向け商材、新規特産品として、全国に先駆けて産地化を推進し、普及が始まっている。本研究では、「ハニーローザ」の貯蔵特性を把握することにより、鮮度を保持し、販売期間の拡大を可能にする技術確立を目的とする。

研究の成果

1. 食味不良果については、
 - ・ 0℃貯蔵では15日後まで、5℃貯蔵では10日後まで発生がみられない(図1、3)。
 - ・ 10℃と常温貯蔵では、0℃、5℃貯蔵より早くから発生する(図1、3)。
 - ・ 未熟および中熟果については、10℃が常温貯蔵より早くから発生が多くなる(図1、3)。
2. 果肉硬度については、
 - ・ 0℃貯蔵では15日間ほとんど変わらず、5℃貯蔵では軟らかくなるものの、10℃や常温貯蔵より硬く推移する(図2、4)。
 - ・ 未熟および中熟果については、10℃が常温貯蔵より軟らかくなる(図2、4)。
3. 貯蔵中の糖度や1果重については、貯蔵温度による差はみられない(データ略)。
4. 以上のことから、「ハニーローザ」の貯蔵に適する温度は0～5℃であり、15日間程度の長期貯蔵をする場合には、5℃より0℃が適する。着色5分以下の果実において、10℃で貯蔵をした場合、常温で貯蔵するより日持ちが悪くなるため、10℃での貯蔵は避ける。

普及上の留意点

1. 湿度が低いと貯蔵性が悪くなるため、ふた付きパックなどに入れ、湿度を保つ必要がある。
2. 本試験での常温貯蔵は平均27.6℃(最高33.3℃、最低24.3℃)である。
3. 常温での日持ち性は一般的な品種と変わらず、5日間は食味不良果は発生しない。

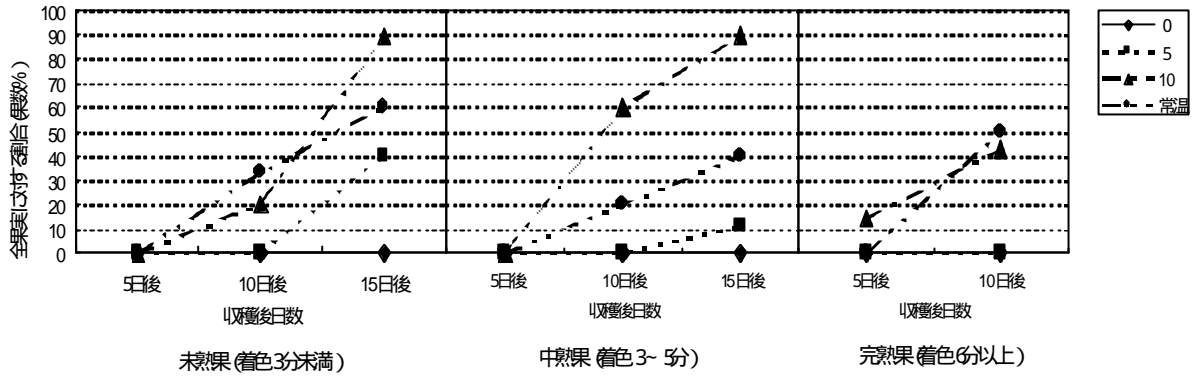


図1 「八ニローザ」の熟度別収穫果における貯蔵温度と食味不良果の発生割合との関係

注) 2006年調査。調査担当者の試食による評価。調査中の腐敗果実は除外した。

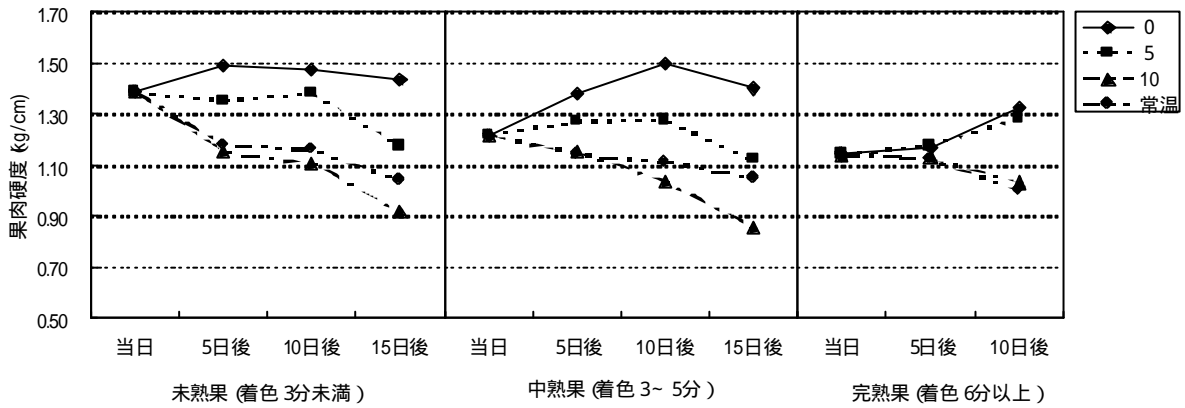


図2 「八ニローザ」の熟度別収穫果における貯蔵温度と果肉硬度との関係

注) 2006年調査。硬度計の針頭は円錐形12mm を使用。

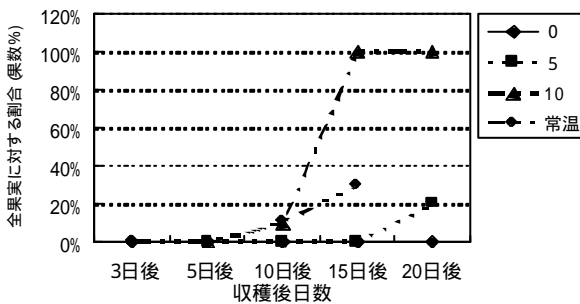


図3 2004年産「八ニローザ」の中熟果における貯蔵温度と食味不良果の発生割合との関係

注) 調査担当者の試食による評価。

調査中の腐敗果実は除外した。

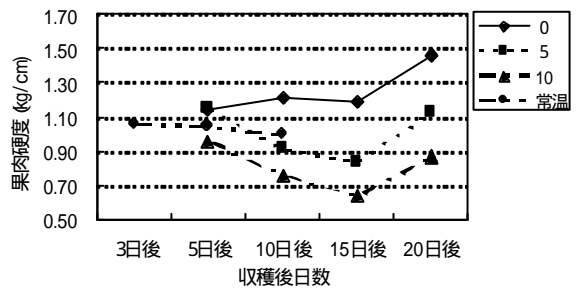


図4 2004年産「八ニローザ」の中熟果における貯蔵温度と果肉硬度との関係

注) 硬度計の針頭は円錐形12mm を使用