

(様式3)

農業研究成果情報

No. 847 (平成30年5月) 分類コード 02-09 熊本県農林水産部

「河内晩柑」果実の7月出荷に向けた貯蔵方法

「河内晩柑」果実をP-プラス個装で10℃貯蔵すると、7月までのへた枯れ、へた落ち果、腐敗果の発生は少なく、7月まで貯蔵が可能になる。また、貯蔵臭もなく食味は変わらない。

農業研究センター天草農業研究所 (担当者: 佐々木 雲海)

研究のねらい

「河内晩柑」は通常3～4月に収穫し、出荷されるが、この時期は競合するカンキツが多く、高単価販売が望めない。そこで、カンキツの端境期に当たり、高単価が期待される夏期出荷(7月)するための貯蔵方法を確立する。

研究の成果

1. 7月までP-プラス個装した「河内晩柑」果実は、10℃貯蔵が15℃貯蔵よりもへた枯れ、へた落ち果、腐敗果の発生が少ない(表1)。
2. 7月までP-プラス個装した「河内晩柑」果実は、10℃貯蔵、15℃貯蔵とも貯蔵臭はなく、食味も良い(表2)。
3. 10℃貯蔵の場合、貯蔵形態によって果実品質、食味に差は無いが、P-プラス個装がポリ個装、裸果よりもへた枯れ、へた落ち果、腐敗果の発生が少ない(表3、4)。

普及上の留意点

1. 3月に収穫し、3%程度予措した後にP-プラス個装した「河内晩柑」果実を4月から7月下旬まで長期貯蔵した時の結果である。
2. 出庫時の急激な温湿度変化は腐敗果や品質低下を招くため、徐々に温度を上げてから出庫したり、低温での流通を行うなど注意する。
3. 住友ベークライト株式会社の「河内晩柑」用P-プラスを使用した結果である。

表 1 7月まで貯蔵したP-プラス個装「河内晩柑」果実の貯蔵性

貯蔵温度	へタ枯れ	へタ落ち	累積
	発生程度	果率	腐敗果率
		%	%
10℃	22.4	5.1	3.4
15℃	32.3	10.9	9.8

注1) 果実は3月収穫し、3%予措後、4月上旬に貯蔵し7月下旬～8月上旬に調査

注2) 2013年産と2014年産の平均値

注3) へタ枯れ発生程度は(微の果数×1+軽の果数×2+中の果数無×3+甚の果数×4)/(総果数×4)×100

表 2 7月まで貯蔵したP-プラス個装「河内晩柑」果実の果実品質と食味評価

貯蔵温度	果実品質			食味		
	糖度 (Brix)	クエン酸 濃度	糖酸比	風味	貯蔵臭	総合評価
		%				
10℃	9.8	0.80	12.2	3.2	1.0	3.7
15℃	9.5	0.74	12.8	3.0	1.1	3.2

注1) 7月下旬～8月上旬に調査

注2) 2013年産と2014年産の平均値

注3) 風味は良い(5)、やや良い(4)、どちらでもない(3)、やや悪い(2)、悪い(1)の5段階評価

注4) 貯蔵臭は感じた(3)、少し感じた(2)、感じない(1)の3段階評価。

注5) 総合評価はおいしい(5)、ややおいしい(4)、ふつう(3)、あまりおいしくない(2)、おいしくない(1)の5段階評価

表 3 貯蔵形態別の貯蔵性

貯蔵形態	へタ枯れ	へタ落ち	累積
	発生程度	果率	腐敗果率
		%	%
P-プラス個装	10.0	11.3	10.0
ポリ個装	30.7	21.7	20.4
裸果	91.0	87.5	40.4

注1) 果実は3月収穫し、3%予措後、4月上旬に10℃で貯蔵庫に入庫し、7月中旬に調査

注2) 2014年産と2015年産の平均値

注3) へタ枯れ果発生程度の算出方法は表1参照

表 4 貯蔵形態別の果実品質と食味評価

貯蔵形態	果実品質			食味		
	糖度 (Brix)	クエン酸 濃度	糖酸比	風味	貯蔵臭	総合評価
		%				
P-プラス個装	9.0	0.82	10.9	3.4	1.0	3.6
ポリ個装	9.1	0.82	11.0	3.3	1.1	3.7
裸果	9.0	0.81	11.2	3.3	1.3	3.6

注1) 貯蔵温度10℃で7月下旬に調査

注2) 2014年産と2015年産の平均値

注3) 食味の指標は表2参照