

不知火の果実貯蔵における被覆資材の影響

農業研究センター 果樹研究所 常緑果樹部

研究のねらい

果実品質が極めて優秀である「しらぬい」について、常温貯蔵における被覆資材の違いによる果実の貯蔵性について検討した。

研究の成果

1. 12月採収果実

- (1) 減量率はポリ貯蔵が低く、フレッシャー、裸貯蔵と明瞭な差がみられた。
- (2) 腐敗果の発生率はフレッシャー貯蔵で低く推移した。また3月以降ポリ貯蔵で発生が始まり、その後急速に増加した。
- (3) へた枯れの発生はポリ貯蔵で低く、裸、フレッシャー貯蔵は同程度であった。
- (4) 糖度の上昇は裸貯蔵で高く、ポリ、フレッシャー貯蔵は同程度であった。クエン酸はポリ貯蔵でやや低く推移する傾向にあったが、処理間に大差はなく、3月下旬には1%程度となった。

2. 1月採収果実

- (1) 減量率はポリ貯蔵が低く、フレッシャー、裸貯蔵と明瞭な差がみられた。
- (2) 腐敗果の発生は全処理とも3月まで低く推移したが、4月以降急速に増加し、処理間に大差はみられなかった。
- (3) へた枯れの発生はポリ貯蔵で低く、裸、フレッシャー貯蔵は同程度であった。
- (4) 糖度及びクエン酸は処理間に大差はなく、クエン酸は3月下旬にはいずれの処理も1%程度となった。

3. 以上のことから、貯蔵性からみて12月、1月採収ともにポリ貯蔵が有利である。なお、出荷基準に達せず3月以降の貯蔵が必要な場合は、低温施設内を利用し、腐敗発生防止に努める。

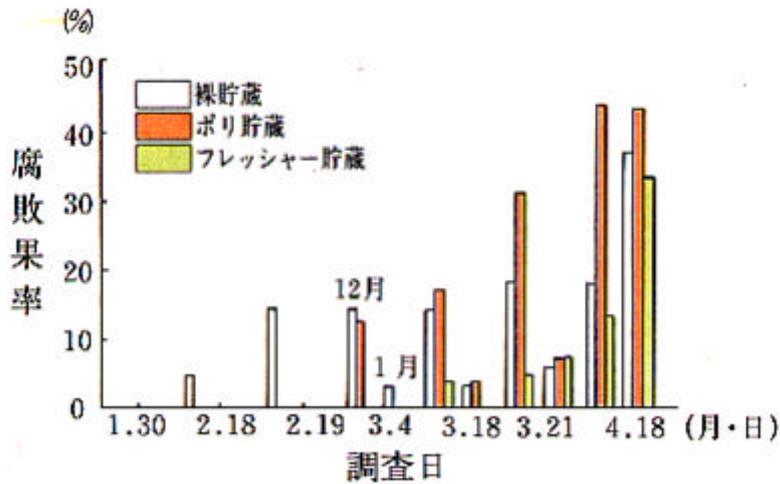


図1 採取時期及び被覆資材の違いによる果実の腐敗果率

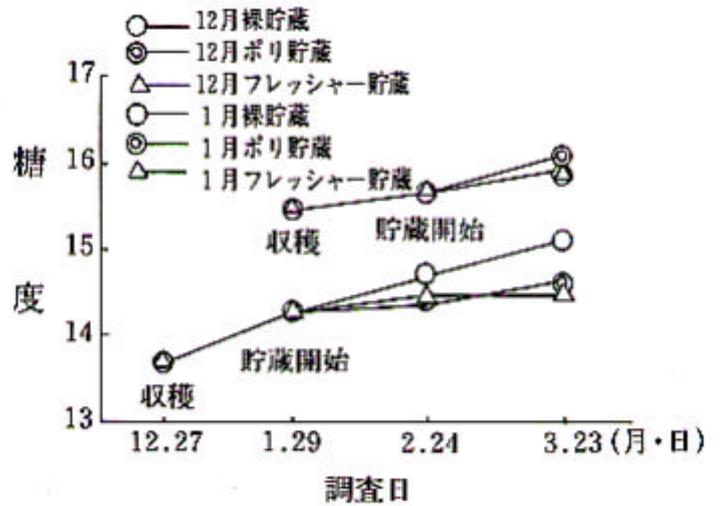


図2 採取時期及び被覆資材の違いによる糖度の推移

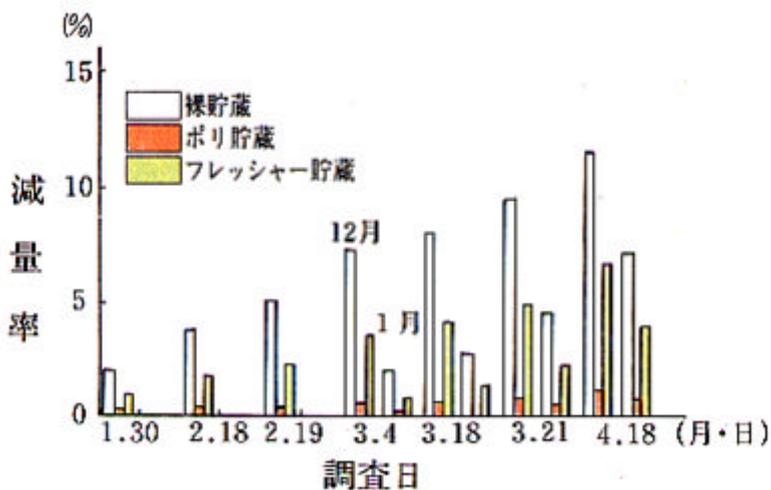


図3 採取時期及び被覆資材の違いによる果実の減量率

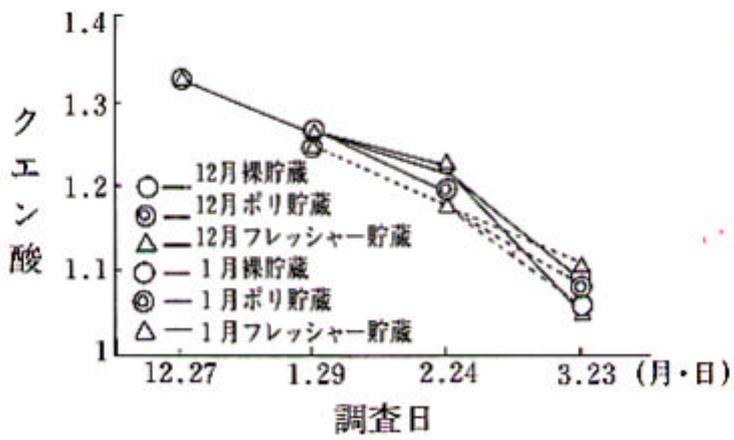


図4 採取時期及び被覆資材の違いによるクエン酸の推移