

低温貯蔵において発生するカキ「太秋」の果肉障害

カキ「太秋」では、5～7℃付近の低温で貯蔵すると、10日を過ぎた頃から果肉が水浸状に変質する貯蔵障害を起こし、早期に商品価値がなくなる。
--

農業研究センター 果樹研究所 落葉果樹研究室 (担当者 :中満一晴)

研究のねらい

果実の貯蔵は一般に低温条件下で行う場合が多いが、平成17、18年度に実施した0℃、5℃、10℃、20℃(平成17年度は常温)による「太秋」の貯蔵試験では、5℃区で貯蔵後10～20日目に果肉が水浸状に変質する貯蔵障害の発生が特異的に確認された。そこで、異なる低温条件下での貯蔵障害の発生状況から、「太秋」の貯蔵において避けるべき温度帯を明らかにする。

研究の成果

- 1.5℃および7℃で貯蔵すると、貯蔵後11日目以降に急速に果肉が軟らかくなり、14日目にはサクサクした食感が失われる。一方、10℃では17日間、3℃では20日間はサクサクした食感を維持できる(図1)。
- 2.水浸状の貯蔵障害については、7℃以下の温度帯で発生し、10℃では発生しない。なお、7℃では貯蔵後11日目、5℃では17日目、3℃では23日目以降に発生する(図2)。
- 3.水浸状の貯蔵障害は果底部側(ヘタ部側)および赤道部から発生し、果実全体に広がる傾向にある(図3)。

普及上の留意点

- 1.本試験は、平成19年に適熟果を平コンテナに1段ずつ並べて実施した。なお、包装資材等は用いず、果実は裸の状態であった。

【具体的データ】

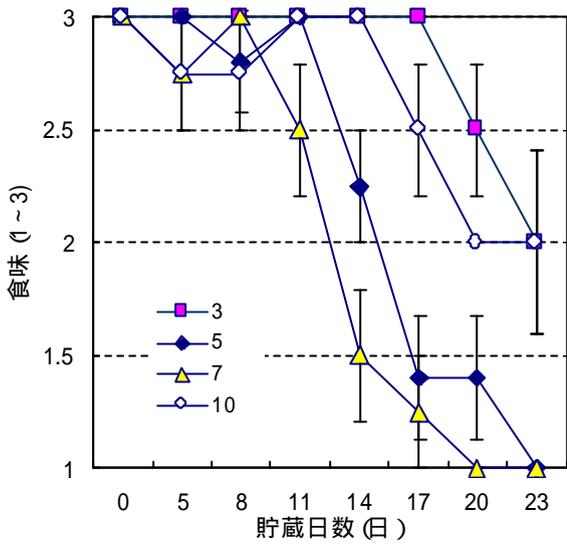


図1 「太秋」貯蔵後の食味の推移

食味は、1 (不良)、2 (やや不良・サクサク感が失われている)、3 (良好・サクサク感がある) の3段階評価

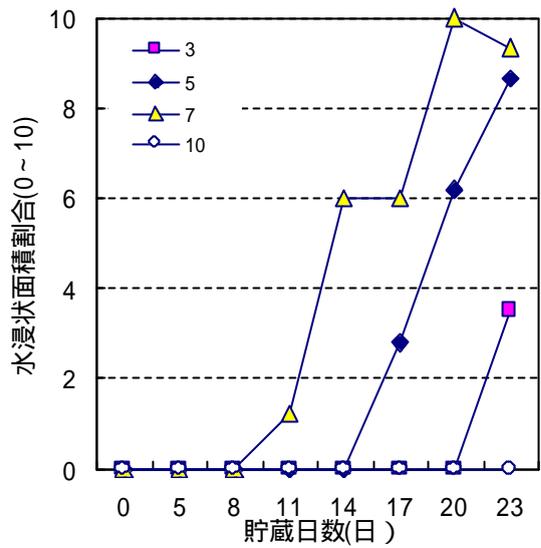


図2 「太秋」の果底部水浸状面積割合の推移

果底部の横断面における水浸状障害の発生割合 (0: 発生無し~10: 全て水浸状) を達観評価

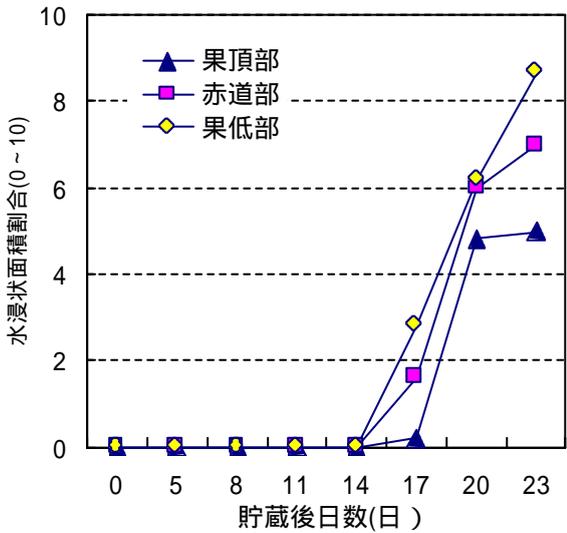


図3 「太秋」の5 貯蔵における果実部位別水浸状面積割合の推移

果実を3ヵ所 (果頂部、赤道部、果底部) を等間隔に横断し、それぞれの断面における水浸状障害の発生割合 (0: 発生無し~10: 全て水浸状) を達観評価



図4 水浸状の貯蔵障害