

## 不知火果実の貯蔵方法

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「しらぬひ」について、12月下旬及び1月下旬採収果実を5%予措した後、温湿度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. 果実の減量率は採収時期による差はなく、温度では4℃が低い傾向にあり、形態ではポリ貯蔵がいずれの温度でも極めて低く推移した。また果実部位ごとの萎凋の程度に差がみられ、果梗～カラ部及び果頂部で顕著であった。
2. 果実の腐敗は12月採収ではわずかであったが、1月採収は高率で発生した。温度では4℃で、形態では裸でやや低くなる傾向にあった。
3. 果皮障害のうち油胞黒変は、4℃ポリ貯蔵の発生が多くなったが、腐敗等になることはなかった。萎凋褐変は果梗～カラ部に多くみられ、特に裸で多発した。
4. ヘタ枯れは4℃の発生が少なく、形態では1月採収の10℃を除くとポリ貯蔵がやや少なかった。果皮色は1月採収でa/b値が高く、10℃、裸貯蔵で赤みが増す傾向にあった。
5. 糖度は採収時期では1月採収、形態では裸で高かった。クエン酸は採収時期では1月採収、ポリで低い傾向にあった。
6. 以上ことから、12月採収では糖度及び予措程度を確認した後、ポリ個装等による高湿条件下で貯蔵する。また3月以降出荷基準に達していないものは、低温施設を利用し腐敗発生を抑える。1月採収では予措後、低温、高湿で貯蔵する。

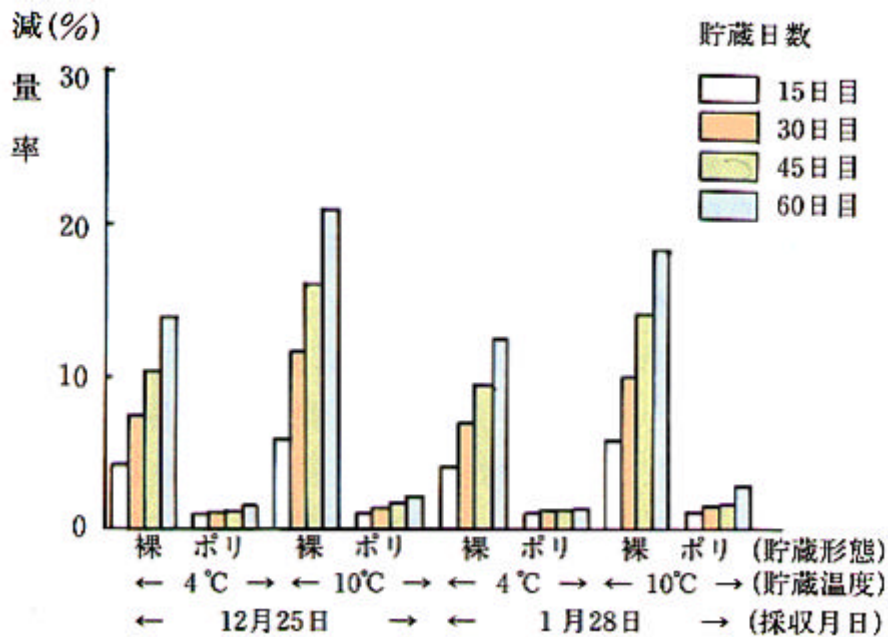
第1表 果実の腐敗果率

採収時期	貯蔵温度	貯蔵形態	貯蔵後日数			
			15日	30日	45日	60日
12月25日	4	裸ポリ	% 0	% 0	% 0	% 0
			0	2.5	2.5	2.5
12月25日	10	裸ポリ	0	0	0	0
			0	2.5	2.5	2.5
1月28日	4	裸ポリ	0	2.6	5.1	15.4
			0	5.3	15.8	21.1
1月28日	10	裸ポリ	0	2.6	23.1	53.8
			7.7	25.6	28.2	33.3

第2表 貯蔵60日目の果皮障害の発生度

採収時期	貯蔵温度	貯蔵形態	油胞黒変	黒変褐変	委凋褐変
12月25日	4	裸ポリ	0.8	0.7	25.8
			51.3	0.9	0
12月25日	10	裸ポリ	0.8	15.8	54.2
			2.6	3.4	0
1月28日	4	裸ポリ	1.0	20.2	24.2
			61.1	2.2	3.3
1月28日	10	裸ポリ	0	35.3	25.5
			5.1	1.3	7.7

油胞黒変：油胞の黒変化、黒変褐変：油胞黒変の褐変化、委凋褐変：委凋に伴う褐変化



第1図 果実の減量率

第3表 貯蔵60日目の果実品質

採 収 期	貯蔵 温度	貯 蔵 形 態	へた枯れ 発生度	果皮色(a/b値)			果肉 歩合	果汁 歩合	糖度	クエン酸 含量
							%	%	%	%
12月25日	4	裸 ポ リ	32.5	0.59	0.71	78.8	74.3	15.7	1.22	
			11.1	0.61	0.69	74.9	74.1	15.6	1.17	
	10	裸 ポ リ	55.0	0.62	0.72	78.5	75.3	16.3	1.21	
			33.3	0.63	0.73	74.2	75.5	15.5	1.14	
1月28日	4	裸 ポ リ	6.0	0.68	0.76	76.6	73.3	17.2	1.08	
			5.6	0.64	0.70	74.5	72.2	16.8	1.13	
	10	裸 ポ リ	49.0	0.62	0.77	79.1	74.1	17.9	1.15	
			79.5	0.65	0.74	74.4	74.2	16.7	1.01	

a/b:色相