

「津之香」の果実の貯蔵方法

農業研究センター 天草農業研究所

研究のねらい

津之香の果実の常温での貯蔵方法について検討した。

研究の成果

1. 自然減量歩合は、2月採収・裸果が最も高く、採収時期別では1月採収・予措程度別では無予措が高かった。
2. 腐敗減量歩合は1月採収・3%予措、1月採収・無予措、2月採収・5%予措、3月採収・無予措の順に高く、2月採収・3%予措、2月採収・裸果は腐敗果がみられなかった。
3. ヘタ枯果発生率は2月採収・裸果、2月採収・5%予措が高く、1月採収・無予措、2月採収・無予措、3月採収・無予措、3月採収3%予措が低かった。
4. ヤケ果発生率は2月採収・裸果、2月採収・5%予措は高かったが、他は発生しなかった。
5. 糖度は採収時期別では3月、2月、1月の順に高く、予措程度別では予措程度が強いほど高かった。クエン酸は1月採収が高く、無予措より予措したものが高かった。
6. ス上がり指数は3月採収が高く、1月および2月採収については3%予措が低かった。
7. 出庫後の腐敗果、ヘタ枯果、ヤケ果発生率は2月採収・3%予措が最も低かった。
8. 以上の結果から、津之香の果実の貯蔵方法は2月下旬～3月上旬に採収し、3%予措を行い、ポリ個装を行うのが望ましい。

第1表 減量歩合・腐敗果、へた枯果、ヤケ果発生率

試験区	予措程度	減少歩合%			腐敗果発生率%	へた枯果発生率%	ヤケ果発生率%
		自然	腐敗	計			
1月採取・無予措区	0	2.74	7.48	10.22	8.3	1.7	0
1月採取・3%予措区	2.79	2.30	13.21	15.51	15.0	8.3	0
2月採取・無予措区	0	1.13	1.25	2.38	1.7	1.7	0
2月採取・3%予措区	2.98	0.75	0	0.75	0	3.3	0
2月採取・5%予措区	5.02	1.05	5.55	6.60	6.7	15.0	1.7
2月採取・裸果区	0	12.5	0	12.55	0	15.0	13.3
3月採取・無予措区	0	1.01	3.99	5.00	3.3	1.7	0
3月採取・3%予措区	2.89	0.72	1.64	2.36	1.7	1.7	0

第2表 果実品質（1995年4月27日）

試験区	1果平均重g	果肉歩合%	Brix%	クエン酸%	糖酸比	横径cm	ス上り指数
1月採取・無予措区	171.4	83.8	11.6	1.02	11.37	7.30	8.0
1月採取・3%予措区	186.6	84.7	11.1	1.10	10.09	7.41	4.0
2月採取・無予措区	187.7	84.3	12.9	0.95	13.58	7.58	7.2
2月採取・3%予措区	173.7	84.3	13.0	1.05	12.38	7.21	4.0
2月採取・5%予措区	182.5	83.5	13.5	1.01	13.37	7.56	7.2
2月採取・裸果区	179.8	83.5	12.4	0.94	13.19	7.50	10.4
3月採取・無予措区	152.8	84.4	13.3	0.97	13.71	7.25	10.4
3月採取・3%予措区	174.1	81.7	14.3	1.06	13.49	7.16	13.6

第3表 出庫後の減量歩合・腐敗果、へた枯果、ヤケ果発生率

試験区	減量歩合%	腐敗果発生率%	へた枯果発生率%	ヤケ果発生率%	減量歩合%	腐敗果発生率%	へた枯果発生率%	ヤケ果発生率%
1月採取・無予措区	0.47	0	10.0	6.7	1.46	0	10.0	6.7
1月採取・3%予措区	0.57	6.7	16.7	0	1.54	13.3	20.0	10.0
2月採取・無予措区	0.50	3.3	3.3	0	1.54	3.3	10.0	3.3
2月採取・3%予措区	0.54	0	3.3	0	1.64	0	3.3	0
2月採取・5%予措区	0.51	0	3.3	6.7	1.49	0	3.3	6.7
2月採取・裸果区	0.49	0	3.3	73.0	0.39	0	10.0	76.7
3月採取・無予措区	0.57	0	13.3	0	1.69	3.3	16.7	0
3月採取・3%予措区	0.59	3.3	3.3	0	1.82	6.7	13.3	3.3