

新技術・情報名	ハウスミカンの着色を促進する予措方法
場 所 名	長 崎 県 果 樹 試 験 場
<p>1. 成果の内容</p> <p>1) 技術・情報の内容及び特徴</p> <p>気温が高くなると、果皮の着色が進みにくいので、7分着色果の収穫後予措による着色促進効果を明らかにした。</p> <p>(1) エチレン処理は予措温度20℃、湿度90%、エチレン濃度10ppm、処理時間10時間とし、処理後24時間放置した。</p> <p>(2) 温度予措は20℃、25℃にし、湿度90%で2日間行った。</p> <p>(3) 7分着色果を収穫して、エチレン処理あるいは20℃予措を行うことによって、樹上の果実より着色が促進される。</p> <p>(4) 25℃予措は着色促進効果は小さく、20℃予措はエチレン処理より着色促進効果はやや劣るが、へた枯れ、減量が少なく鮮度保持効果が高い。</p> <p>(5) 20℃予措は処理期間が長いほど、着色はやや進み、へた枯れ、しなび、減量が少ない。</p> <p>2) 技術・情報の適用効果</p> <p>果肉は成熟していても、外気温が高くなり果皮の着色が進まない果実を樹上に着果させておくよりも、収穫を行い20℃予措あるいはエチレン処理を行うことで着色を進めることができる。</p> <p>3) 適用範囲</p> <p>ハウスミカン栽培地域</p> <p>4) 成果の利活用・普及指導上の留意点</p> <p>着色を重視し短期間の出荷を行う場合はエチレン処理、生産量が多く出荷調整を行うため鮮度を重視するときは20℃予措が望ましい。</p>	

## 2. 具体的データ

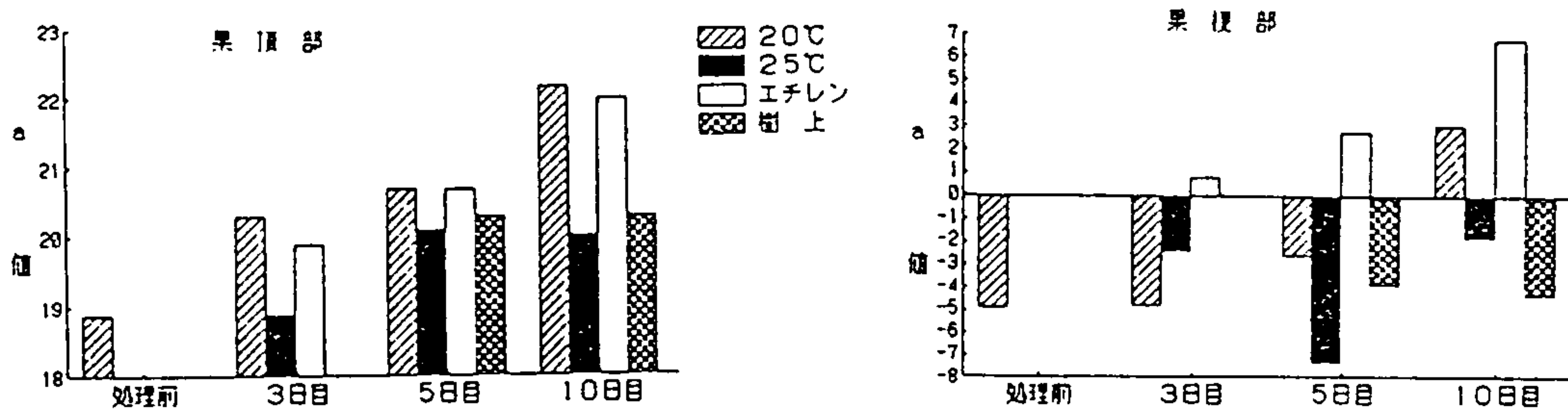


図1 予措温度及びエチレン処理と果皮の着色

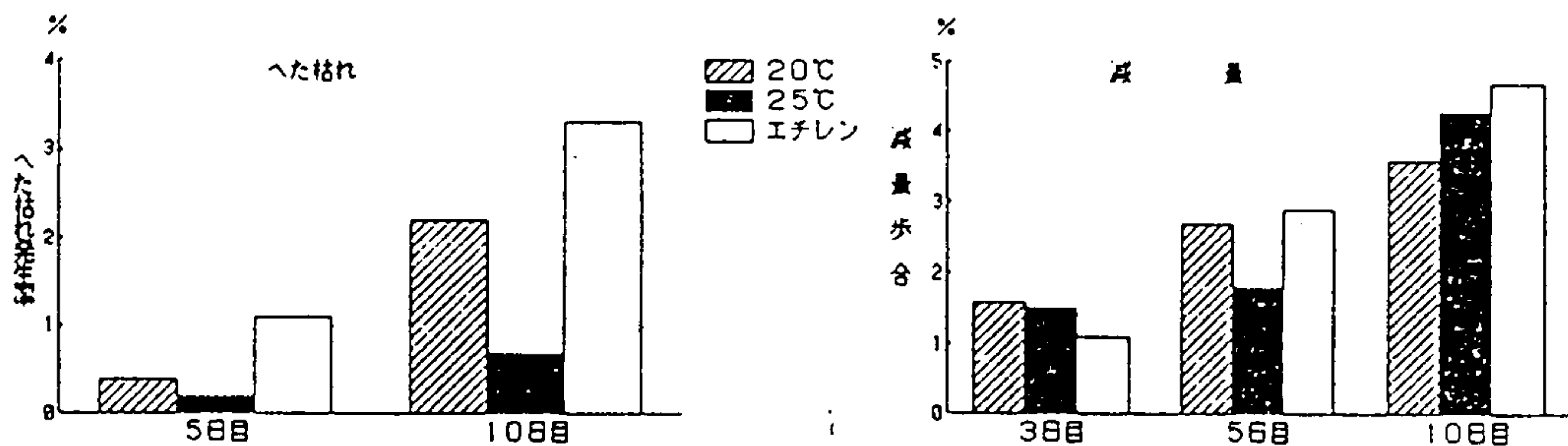


図2 予措温度及びエチレン処理と果皮の外観、減量

表1 20°C予措の期間と果実の着色、果面障害の発生及び減量

処理期間	着色歩合				へた枯れ			しなび減量歩合	
	処理前	2日目	5日目	9日目	2日目	5日目	9日目	9日目	9日目
2日	7.0	7.2	8.6	9.0	7.4	35.2	66.7	12.0	6.3
5日	7.0	—	8.4	9.2	—	1.7	50.0	17.3	5.0
9日	7.0	—	—	9.4	—	—	43.3	8.0	4.9

$$\text{果面障害の発生度} = \frac{\sum (\text{発生程度別果数} \times \text{発生指数})}{3 \times \text{調査果数}} \times 100$$

## 3. その他特記事項

担当部科名：常緑果樹科

研究課題名：カンキツ類の環境制御による高付加価値果実の生産と流通技術の開発

研究期間：平成1～5年

発表資料等：平成元、2年常緑果樹試験研究成績概要集

平成元、2、3年長崎県果樹試験場業務報告