

課題名 8. 改造貯蔵庫による宮内伊予柑の追熟予措、貯蔵の実証について

成果の要約 ポリウレタン吹き付け、加温器、熱交換型換気扇設置の改造貯蔵庫は果実の着色増進ならびに鮮度保持効果が顕著であった。

西海町の生産者所有の壁が波板トタン、屋根がスレートぶきの既存の倉庫にポリウレタン吹き付け加温器、熱交換型換気扇を設置し、宮内伊予柑の追熟貯蔵用に簡易改造を行い、追熟予措、貯蔵のための実用性を検討した。

(1) 改造貯蔵庫で追熟予措、貯蔵した果実は、3月11日の出荷時に減量歩合が8%前後で、全体的に鮮度がよく、しおれ果、軟化果の発生は少なく、へた枯れ、へた落ちの発生率も低かった。

(2) 腐敗については、調査用果実には発生は認められなかった。なお、貯蔵庫全体での腐敗果はごく少なく0.3%程度であった。

(3) 追熟予措、貯蔵によって果皮着色の増進が認められ、果皮の緑色が抜け、赤色度が増した。

(4) 改造貯蔵庫で追熟予措、貯蔵した果実の選果場での評価については、出庫量の45.7% (2,325 kg) を紅果 (着色良好果) として、出荷でき、平均より約50円高い単価となった。残り54.3% (2,760 kg) はレギュラー規格として出荷したが、3月4日の出荷果実 (300 kg) が大西海農協の平均を下回っただけで、その他はいずれも平均以上の評価点であった。

第1表 着色ならびに果皮の状態

概 要	処 理	調 査 月 日	着 色 (カラ チャート)	へた落ち へた枯れ		果皮障 害指数	しおれ果 軟化果		粗 滑 指 数
				果 割 合	果 割 合		割 合	割 合	
				(%)			(%)		
	10分 (中段)	2・27	9.5	1.6	0	17.2	—	—	—
		3・11	9.8	4.7	3.1	29.2	0	0	13.3
	8分 (上段)	2・27	9.2	0	0	9.2	—	—	—
		3・11	9.5	1.5	1.5	12.8	0	0	21.5
	8分 (中段)	2・27	9.1	1.5	0	8.6	—	—	—
		3・11	9.5	3.0	0	14.1	0	1.5	10.6
	8分 (下段)	2・27	9.0	3.1	0	7.2	—	—	—
		3・11	9.5	4.6	0	11.3	0	0	23.9
	5分 (中段)	2・27	7.6	0	0	3.6	—	—	—
		3・11	8.8	1.5	3.1	3.6	1.5	1.5	24.6
2分 (中段)	2・27	6.7	1.7	0	1.7	—	—	—	
	3・11	8.4	3.3	6.7	3.3	0	0	39.2	
同貯蔵庫試験外 納屋貯蔵	2・27	9.5	0	1.9	16.7	—	—	—	
	2・27	8.0	1.5	34.8	13.5	—	—	—	

(昭60長崎果試)

成
績
概
要

普
及
上
の
留
意
点

本貯蔵庫は過湿になりやすいので、湿度管理に十分注意する。

そ
の
他