

課題名	45. キウイフルーツの収穫時期、貯蔵方法と貯蔵性について																																																																																																																																													
成果の要約	エチレン吸着剤は温度が高いと効果が劣る。収穫時期が早いと貯蔵中の腐敗の発生は少ないが、糖度は低い。																																																																																																																																													
成	<p>収穫時期と貯蔵条件の違いがキウイフルーツの貯蔵性に及ぼす影響について調査した。</p> <p>(1) 貯蔵条件によって貯蔵性は大きく違い、温度が高い区、またエチレン吸着剤を封入しない区で貯蔵性が劣った。常温は貯蔵性が著しく低く、10月15日、10月28日収穫果で1カ月以内、11月12日収穫果で1～2カ月で軟化した。</p> <p>(2) 収穫時期と貯蔵性は、2℃および8℃区では収穫時期が早いと腐敗果の発生が少なかった。</p> <p>(3) 貯蔵中の糖度は収穫時期が遅いほど、収穫時の糖度が高いほど高い傾向にあった。</p>																																																																																																																																													
績	<p>第1表 収穫日および貯蔵条件の違いが貯蔵中の果肉硬度に及ぼす影響</p> <table border="1" data-bbox="289 813 1208 1557"> <thead> <tr> <th>収穫日</th> <th>温度</th> <th>吸着剤</th> <th>収穫時</th> <th>11・15</th> <th>12・13</th> <th>1・13</th> <th>2・17</th> <th>3・14</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td colspan="5" style="text-align: center;">(g/cm²)</td> </tr> <tr> <td rowspan="5">10・15</td> <td>2℃</td> <td>無</td> <td></td> <td>2567</td> <td>2390</td> <td>601</td> <td>602</td> <td>431</td> </tr> <tr> <td>8℃</td> <td>有</td> <td></td> <td>1716</td> <td>1676</td> <td>517</td> <td>538</td> <td>516</td> </tr> <tr> <td>8℃</td> <td>無</td> <td>3355</td> <td>1717</td> <td>1568</td> <td>442</td> <td>354</td> <td>378</td> </tr> <tr> <td>常温</td> <td>有</td> <td></td> <td>51</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>常温</td> <td>無</td> <td></td> <td>29</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td rowspan="5">10・28</td> <td>2℃</td> <td>無</td> <td></td> <td>3072</td> <td>823</td> <td>648</td> <td>588</td> <td>424</td> </tr> <tr> <td>8℃</td> <td>有</td> <td></td> <td>2756</td> <td>1195</td> <td>556</td> <td>511</td> <td>402</td> </tr> <tr> <td>8℃</td> <td>無</td> <td>3361</td> <td>2844</td> <td>926</td> <td>495</td> <td>374</td> <td>341</td> </tr> <tr> <td>常温</td> <td>有</td> <td></td> <td>140</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>常温</td> <td>無</td> <td></td> <td>121</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td rowspan="5">11・12</td> <td>2℃</td> <td>無</td> <td></td> <td>—</td> <td>1548</td> <td>1051</td> <td>656</td> <td>503</td> </tr> <tr> <td>8℃</td> <td>有</td> <td></td> <td>—</td> <td>2090</td> <td>593</td> <td>441</td> <td>474</td> </tr> <tr> <td>8℃</td> <td>無</td> <td>2893</td> <td>—</td> <td>1072</td> <td>454</td> <td>222</td> <td>210</td> </tr> <tr> <td>常温</td> <td>有</td> <td></td> <td>—</td> <td>404</td> <td>303</td> <td>163</td> <td>184</td> </tr> <tr> <td>常温</td> <td>無</td> <td></td> <td>—</td> <td>131</td> <td>92</td> <td>28</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table>	収穫日	温度	吸着剤	収穫時	11・15	12・13	1・13	2・17	3・14					(g/cm ²)					10・15	2℃	無		2567	2390	601	602	431	8℃	有		1716	1676	517	538	516	8℃	無	3355	1717	1568	442	354	378	常温	有		51	—	—	—	—	常温	無		29	—	—	—	—	10・28	2℃	無		3072	823	648	588	424	8℃	有		2756	1195	556	511	402	8℃	無	3361	2844	926	495	374	341	常温	有		140	—	—	—	—	常温	無		121	—	—	—	—	11・12	2℃	無		—	1548	1051	656	503	8℃	有		—	2090	593	441	474	8℃	無	2893	—	1072	454	222	210	常温	有		—	404	303	163	184	常温	無		—	131	92	28	—
収穫日	温度	吸着剤	収穫時	11・15	12・13	1・13	2・17	3・14																																																																																																																																						
				(g/cm ²)																																																																																																																																										
10・15	2℃	無		2567	2390	601	602	431																																																																																																																																						
	8℃	有		1716	1676	517	538	516																																																																																																																																						
	8℃	無	3355	1717	1568	442	354	378																																																																																																																																						
	常温	有		51	—	—	—	—																																																																																																																																						
	常温	無		29	—	—	—	—																																																																																																																																						
10・28	2℃	無		3072	823	648	588	424																																																																																																																																						
	8℃	有		2756	1195	556	511	402																																																																																																																																						
	8℃	無	3361	2844	926	495	374	341																																																																																																																																						
	常温	有		140	—	—	—	—																																																																																																																																						
	常温	無		121	—	—	—	—																																																																																																																																						
11・12	2℃	無		—	1548	1051	656	503																																																																																																																																						
	8℃	有		—	2090	593	441	474																																																																																																																																						
	8℃	無	2893	—	1072	454	222	210																																																																																																																																						
	常温	有		—	404	303	163	184																																																																																																																																						
	常温	無		—	131	92	28	—																																																																																																																																						
概																																																																																																																																														
要																																																																																																																																														
留																																																																																																																																														
意																																																																																																																																														
点	<p style="text-align: right;">(昭60長崎果試)</p> <p>8℃の貯蔵下で、エチレン吸着剤の使用が貯蔵性をかなり高めている。</p>																																																																																																																																													