

| | | | | | | | | | |
|---------|--|------|-------|--------|-----------|-------|------|-----|----|
| 課題名 | 31. 白茂木の熟期判定法について | | | | | | | | |
| 成要果の約 | 適熟期の判定には着色歩合による判定方法が適している。 | | | | | | | | |
| 成 | <p>適熟期の判定法として着色歩合による方法、がく片の緑色の退色程度による方法、果頂部の雲紋模様の有無による方法について比較検討した。</p> <p>1) 着色歩合による判定 適熟果の割合は10分着色果(果皮の大部分に赤味がでた果実)では83%で高く、11分着色果(果皮の赤味がやや濃くなった果実)、9分着色果(果皮の一部に赤味がでた果実)、8分着色果(果皮の大部分が黄白色に着色しているが赤味がでていない果実)では低かった。</p> <p>2) がく片の緑色の退色程度による判定 適熟果の割合は退色果で100%であったが、半分退色果、緑色果の中に未熟果と過熟果が混在していることから、緑色が退色しないまま過熟になる果実が多くあると考えられる。</p> <p>3) 果頂部の雲紋模様の有無による判定 雲紋模様の有無にかかわらず未熟果、適熟果及び過熟果が混在した。</p> <p>4) 以上の結果より、着色歩合による判定方法が熟度との関係が高く、判定方法として適当であると考えられる。</p> | | | | | | | | |
| 績 | 第1表 着色歩合と果実品質の関係 | | | | | | | | |
| | 着色歩合 | 供試果数 | 果肉硬度 | 糖度 | 酸含量 | 熟度(%) | | | |
| | | (個) | | | (g/100ml) | 未熟 | やや未熟 | 適熟 | 過熟 |
| | 11分 | 20 | 271 a | 11.1 c | 0.23 b | 0 | 0 | 25 | 75 |
| | 10分 | 23 | 295 a | 12.6 a | 0.23 b | 0 | 0 | 83 | 17 |
| | 9分 | 35 | 246 a | 11.9 b | 0.26 b | 11 | 6 | 65 | 17 |
| | 8分 | 34 | 199 b | 10.6 d | 0.38 a | 29 | 24 | 47 | 0 |
| | 注) 数字横の同一文字間には5%レベルで有意差なし | | | | | | | | |
| 概 | 第2表 がく片の退色程度と果実品質の関係 | | | | | | | | |
| | 退色程度 | 供試果数 | 果肉硬度 | 糖度 | 酸含量 | 熟度(%) | | | |
| | | (個) | | | (g/100ml) | 未熟 | やや未熟 | 適熟 | 過熟 |
| | 緑色 | 83 | 256 | 11.5 | 0.30 a | 17 | 8 | 53 | 22 |
| | 半分退色 | 24 | 221 | 11.5 | 0.25 b | 0 | 13 | 58 | 29 |
| | 退色 | 5 | 216 | 12.0 | 0.20 b | 0 | 0 | 100 | 0 |
| | 有意性 | | NS | NS | * | | | | |
| | 注) 数字横の同一文字間には5%レベルで有意差なし | | | | | | | | |
| 要 | 第3表 果頂部の雲紋模様の有無と果実品質の関係 | | | | | | | | |
| | 雲紋模様の有無 | 供試果数 | 果肉硬度 | 糖度 | 酸含量 | 熟度(%) | | | |
| | | (個) | | | (g/100ml) | 未熟 | やや未熟 | 適熟 | 過熟 |
| | 有 | 47 | 254 | 11.8 a | 0.25 b | 14 | 9 | 58 | 18 |
| | 無 | 65 | 240 | 11.3 b | 0.31 a | 11 | 9 | 53 | 28 |
| | 有意性 | | NS | * | * | | | | |
| | 注) 数字横の同一文字間には5%レベルで有意差なし | | | | | | | | |
| 普留及意上の点 | <p>1. 通常の品種よりも着色歩合が見分けにくいので、十分習熟する。</p> <p>2. 早どりしやすいので注意する。</p> | | | | | | | | |