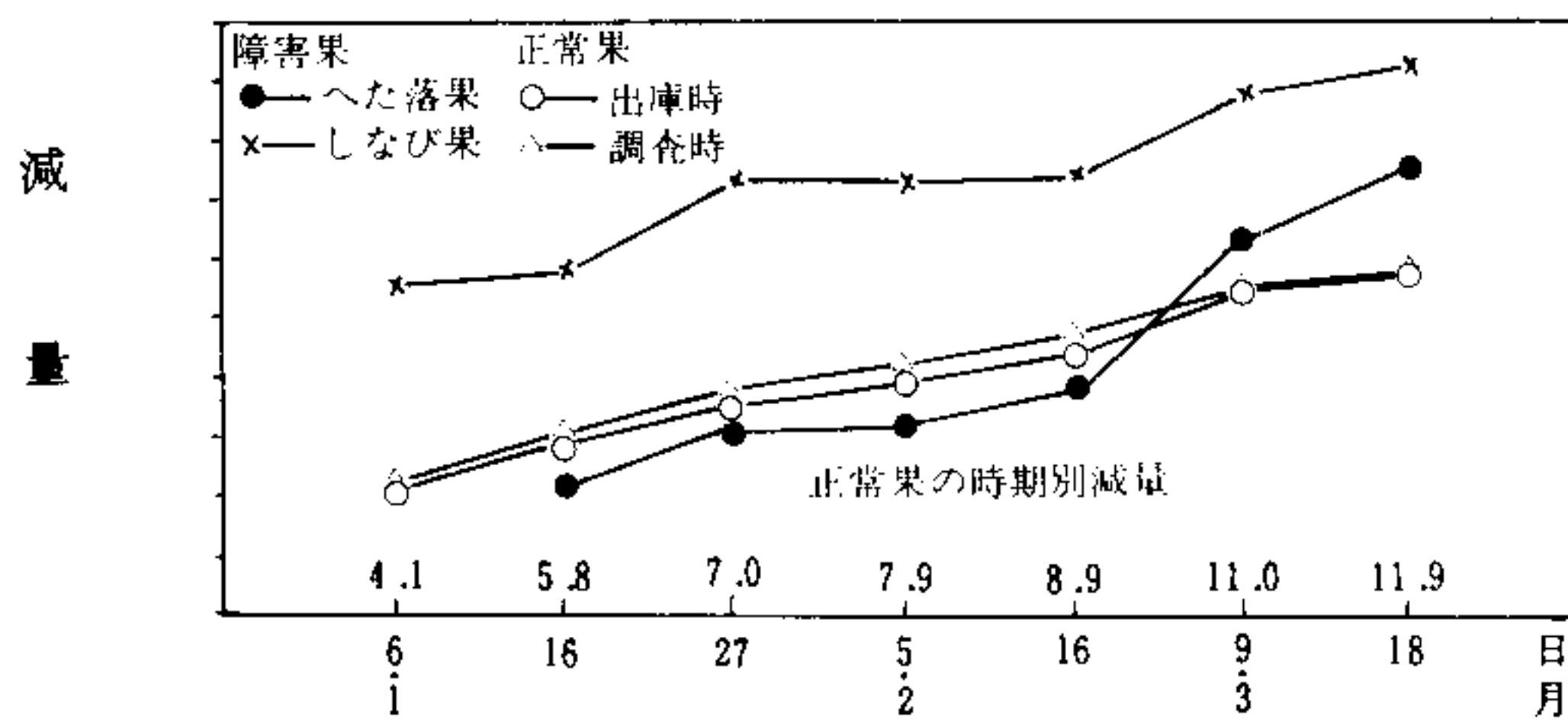


課題名	10. 宮内伊予柑の追熟予措、貯蔵法について																																																																																																														
成果の要約	<p>1. 加温予措は、果皮の着色を良くし、へた枯れやへた落ち等の果実障害を少なくする効果があった。しかし、果実の減量及びしおれ果の発生が多い。</p> <p>2. 換気時間は、短いとへた枯れ果及びへた落ち果が多くなり、長いと果実の減量及びしなび果の発生が増える。</p>																																																																																																														
成	<p>1. 加温予措の果実の糖度、酸含量に及ぼす影響は、判然としなかった。</p> <p>2. エチレン予措を行った果実の品質は、常温予措の果実と差異がなかった。</p> <p>3. 試験、調査結果</p> <p>宮内伊予柑の加温予措と果実品質 (1983~1986年)</p>																																																																																																														
績	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">予措方法</th> <th colspan="2">減量</th> <th rowspan="2">果皮a値 (3/22)</th> <th rowspan="2">へた枯れ (3/22)</th> <th rowspan="2">へた落ち (3/22)</th> <th rowspan="2">しおれ 3/22</th> <th rowspan="2">虎斑症 3/22</th> <th rowspan="2">糖度</th> <th rowspan="2">酸含量</th> </tr> <tr> <th>(1/17)</th> <th>(3/6)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td colspan="2">(%)</td> <td></td> <td>(%)</td> <td>(%)</td> <td>(%)</td> <td>(%)</td> <td colspan="2">(g/100ml)</td> </tr> <tr> <td>常温</td> <td>4.0</td> <td>9.9</td> <td>26.0</td> <td>17.0</td> <td>51.0</td> <td>2.6</td> <td>1.6</td> <td>12.1</td> <td>1.17</td> </tr> <tr> <td>加温a)</td> <td>8.5</td> <td>15.1</td> <td>29.2</td> <td>9.0</td> <td>57.0</td> <td>17.1</td> <td>3.3</td> <td>12.6</td> <td>1.23</td> </tr> <tr> <td>常温</td> <td>3.7</td> <td>11.2</td> <td>30.5</td> <td>63.7</td> <td>—</td> <td>6.5</td> <td>35.3</td> <td>12.7</td> <td>1.22</td> </tr> <tr> <td>加温b)</td> <td>3.9</td> <td>10.5</td> <td>30.5</td> <td>40.0</td> <td>—</td> <td>4.1</td> <td>33.6</td> <td>12.7</td> <td>1.15</td> </tr> <tr> <td>常温</td> <td>4.8</td> <td>13.5</td> <td>31.9</td> <td>7.5</td> <td>8.3</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>12.0</td> <td>1.03</td> </tr> <tr> <td>加温c)</td> <td>6.1</td> <td>15.1</td> <td>34.9</td> <td>0.8</td> <td>4.2</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>12.0</td> <td>1.03</td> </tr> <tr> <td>常温</td> <td>4.7</td> <td>10.8</td> <td>—</td> <td>6.6</td> <td>33.1</td> <td>15.3</td> <td>6.8</td> <td>12.8</td> <td>1.25</td> </tr> <tr> <td>加温d)</td> <td>7.6</td> <td>12.9</td> <td>—</td> <td>3.3</td> <td>11.7</td> <td>48.3</td> <td>7.5</td> <td>12.9</td> <td>1.22</td> </tr> </tbody> </table>									予措方法	減量		果皮a値 (3/22)	へた枯れ (3/22)	へた落ち (3/22)	しおれ 3/22	虎斑症 3/22	糖度	酸含量	(1/17)	(3/6)		(%)			(%)	(%)	(%)	(%)	(g/100ml)		常温	4.0	9.9	26.0	17.0	51.0	2.6	1.6	12.1	1.17	加温a)	8.5	15.1	29.2	9.0	57.0	17.1	3.3	12.6	1.23	常温	3.7	11.2	30.5	63.7	—	6.5	35.3	12.7	1.22	加温b)	3.9	10.5	30.5	40.0	—	4.1	33.6	12.7	1.15	常温	4.8	13.5	31.9	7.5	8.3	—	—	12.0	1.03	加温c)	6.1	15.1	34.9	0.8	4.2	—	—	12.0	1.03	常温	4.7	10.8	—	6.6	33.1	15.3	6.8	12.8	1.25	加温d)	7.6	12.9	—	3.3	11.7	48.3	7.5	12.9	1.22
予措方法	減量		果皮a値 (3/22)	へた枯れ (3/22)	へた落ち (3/22)	しおれ 3/22	虎斑症 3/22	糖度	酸含量																																																																																																						
	(1/17)	(3/6)																																																																																																													
	(%)			(%)	(%)	(%)	(%)	(g/100ml)																																																																																																							
常温	4.0	9.9	26.0	17.0	51.0	2.6	1.6	12.1	1.17																																																																																																						
加温a)	8.5	15.1	29.2	9.0	57.0	17.1	3.3	12.6	1.23																																																																																																						
常温	3.7	11.2	30.5	63.7	—	6.5	35.3	12.7	1.22																																																																																																						
加温b)	3.9	10.5	30.5	40.0	—	4.1	33.6	12.7	1.15																																																																																																						
常温	4.8	13.5	31.9	7.5	8.3	—	—	12.0	1.03																																																																																																						
加温c)	6.1	15.1	34.9	0.8	4.2	—	—	12.0	1.03																																																																																																						
常温	4.7	10.8	—	6.6	33.1	15.3	6.8	12.8	1.25																																																																																																						
加温d)	7.6	12.9	—	3.3	11.7	48.3	7.5	12.9	1.22																																																																																																						
概	<p>注) 加温予措の温湿度条件</p> <p>a) : 1983年 12/27~1/19 17℃ 85%</p> <p>b) : 1984年 12/27~2/5 15℃ 85%</p> <p>c) : 1985年 12/25~1/27 12℃ 90%</p> <p>d) : 1986年 12/15~1/16 15℃ 90%</p>																																																																																																														
要																																																																																																															

換気時間と宮内伊予柑の果実障害の発生(%)、(1987年)

換気時間	減量			へた枯れ			へた落ち			果皮のしおれ		
	2/21	3/1	3/15	2/21	3/1	3/15	2/21	3/1	3/15	2/21	3/1	3/15
24時間	8.1	12.7	15.4	0	2.1	5.2	0	2.1	6.3	9.4	12.5	14.6
2時間	7.5	10.8	12.4	15.6	20.8	25.0	9.4	15.6	18.8	1.0	3.0	4.2
有意性	**	**	**	NS	**	*	NS	NS	NS	NS	NS	NS

注) 換気時間4時間は庫内がほぼ完全に換気できる時間



宮内伊予柑の減量と果実障害の種類 (1986年)

(長崎県果樹試験場)

普及上の留意点

着色増進を図るには、一定の加温が必要であるが、温度を高くすると減量が進むので減量率に注意する。
へた枯れ及びへた落ちの発生には、換気の良否が関係するので、換気に留意する必要がある。