

課題名	12. マーコットの追熟予措・貯蔵法																														
成果の要約	<ol style="list-style-type: none"> 1. マーコットは収穫後常温（10℃程度）で追熟予措を行うと果皮のa値（赤色度）が増し、商品性が向上した。 2. 追熟予措の期間は20日で十分効果があった。 3. 追熟温度を15℃に高めても着色増進効果はみられず、果実の減量は大きくなった。 4. 予措後は6℃の低温貯蔵を行うと果皮障害の発生が少なく、鮮度を保持することができた。 																														
成績	<p>表1. マーコットの予措温度、期間と果皮のa値（赤色度）の推移（Ⅰ） （1987年）</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>処 理</th> <th>1 / 19</th> <th>2 / 12</th> <th>3 / 5</th> <th>3 / 25</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>常温貯蔵区</td> <td>34.3</td> <td>36.2</td> <td>38.5</td> <td>37.6</td> </tr> <tr> <td>低温貯蔵区</td> <td>33.7</td> <td>35.1</td> <td>35.5</td> <td>34.8</td> </tr> <tr> <td>常温—低温（Ⅰ）</td> <td>33.1</td> <td>35.7</td> <td>38.3</td> <td>38.4</td> </tr> <tr> <td>常温—低温（Ⅱ）</td> <td>33.7</td> <td>36.7</td> <td>38.3</td> <td>37.0</td> </tr> <tr> <td>有意性</td> <td>NS</td> <td>NS</td> <td>**</td> <td>**</td> </tr> </tbody> </table> <p>注）常温貯蔵区：1 / 19～3 / 25まで常温貯蔵、温度約10℃、湿度85% 低温貯蔵区：1 / 19～3 / 25まで低温貯蔵、温度6℃、湿度85% 常温—低温（Ⅰ）：1 / 19～2 / 12まで常温貯蔵、その後低温貯蔵 常温—低温（Ⅱ）：1 / 19～3 / 5まで常温貯蔵、その後低温貯蔵</p>	処 理	1 / 19	2 / 12	3 / 5	3 / 25	常温貯蔵区	34.3	36.2	38.5	37.6	低温貯蔵区	33.7	35.1	35.5	34.8	常温—低温（Ⅰ）	33.1	35.7	38.3	38.4	常温—低温（Ⅱ）	33.7	36.7	38.3	37.0	有意性	NS	NS	**	**
処 理	1 / 19	2 / 12	3 / 5	3 / 25																											
常温貯蔵区	34.3	36.2	38.5	37.6																											
低温貯蔵区	33.7	35.1	35.5	34.8																											
常温—低温（Ⅰ）	33.1	35.7	38.3	38.4																											
常温—低温（Ⅱ）	33.7	36.7	38.3	37.0																											
有意性	NS	NS	**	**																											
概要	<p>表2. マーコットの予措温度、期間と果皮のa値（赤色度）の推移（Ⅱ） （1988年）</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>処 理</th> <th>1 / 26</th> <th>2 / 15</th> <th>3 / 2</th> <th>3 / 29</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>常温貯蔵区</td> <td>30.5</td> <td>33.5</td> <td>34.6</td> <td>35.8</td> </tr> <tr> <td>高温予措区</td> <td>30.2</td> <td>32.6</td> <td>34.3</td> <td>34.9</td> </tr> <tr> <td>有意性</td> <td>NS</td> <td>NS</td> <td>NS</td> <td>NS</td> </tr> </tbody> </table> <p>注）常温貯蔵区：1 / 26～3 / 28まで常温貯蔵、温度約10℃、湿度85% 高温予措区：1 / 26～2 / 15まで15℃、湿度85%で予措、その後常温貯蔵</p>	処 理	1 / 26	2 / 15	3 / 2	3 / 29	常温貯蔵区	30.5	33.5	34.6	35.8	高温予措区	30.2	32.6	34.3	34.9	有意性	NS	NS	NS	NS										
処 理	1 / 26	2 / 15	3 / 2	3 / 29																											
常温貯蔵区	30.5	33.5	34.6	35.8																											
高温予措区	30.2	32.6	34.3	34.9																											
有意性	NS	NS	NS	NS																											

表3. マーコットの予措温度、期間と果実の減量、へた枯れ果の発生(Ⅰ)

(1987年)

処 理	果 実 減 量			へ た 枯 れ		
	3/5	3/25	4/16	3/5	3/25	4/16
常温貯蔵	3.59(%)	5.17	7.59	6.7(%)	15.6	55.0
低温貯蔵	3.54	4.89	7.24	5.0	5.0	10.4
常温-低温(Ⅰ)	3.48	4.95	7.32	10.0	10.5	16.8
常温-低温(Ⅱ)	3.40	4.92	7.20	5.0	6.9	10.4
有意性	NS	NS	NS	NS	NS	**

表4. マーコットの予措温度、期間と果実の減量、へた枯れ果の発生(Ⅱ)

(1988年)

処 理	果 実 減 量			へ た 枯 れ		
	2/15	3/2	3/28	3/5	3/25	4/16
常温貯蔵区	3.9(%)	6.4	9.6	6.8(%)	11.8	13.6
高温予措区	5.9	8.2	10.7	15.3	16.7	25.0
有意性	**	**	*	NS	NS	NS

(果樹試験場)

普及上の留意点
予措、貯蔵温度が高くなると果実の減量が大きく、へた枯れ等の果実障害が多くなるので、果実の減量に留意した予措・貯蔵管理を行う。