

課題名	43. キウイフルーツの収穫貯蔵技術の確立					
成果の要約	<p>1. 収穫直後の糖度は収穫時期が遅くなるにつれて上昇し、果肉硬度は低下した。追熟後の糖度も遅いものほど高い傾向にあった。</p> <p>2. 貯蔵中の軟果の発生率は収穫時期が遅い方が少なく、果肉硬度も高く維持されていた。このことから貯蔵性は収穫時期が従来よりも遅い方が良好と考えられ、貯蔵性、貯蔵—追熟後の果実品質からみた収穫適期は61年は11月10日頃、62年は11月26日頃であった。</p> <p>3. 61年11月10日及び62年11月26日における平均糖度は約6.9度であるところから糖度がおおむね6.9度に達した時期に収穫の適期があると思われる。</p> <p>4. 1樹内では短い結果枝に着果した果実ほど熟度が進んでいる傾向であった。</p>					
成 結 概	収穫時期が果実品質に及ぼす影響					
	糖		度		果 肉 硬 度	
	収 穫 日	収 穫 直 後	追 熟 後	貯 蔵 後	収 穫 直 後	貯 蔵 後
					<i>kg/cm²</i>	<i>g/cm²</i>
	10/22	4.86 f ※	9.78 d ※	10.81 d ※	3.84 a ※	271 e ※
	10/29	4.97 f	11.58 e	10.83 d	3.50 b	415 d
	11/ 5	5.29 e	12.15 b	10.90 d	3.66 b	373 d
	11/12	5.58 d	12.38 ab	11.68 e	3.26 c	708 c
	11/19	6.10 e	12.56 a	11.88 e	2.93 e	924 b
	11/26	6.88 b	12.22 b	12.39 b	3.07 d	1,017 a
	12/ 3	7.27 a	12.20 b	12.68 a	2.99 de	978 b
概	※縦の同一文字は5%レベルで有意差なし					
要	(果樹試験場)					
普及上の留意点						