

発泡スチロールが0度長期貯蔵後の「なつたより」果実形質に及ぼす影響(2020)

貯蔵日数	貯蔵資材	減量率 (%)	健全果率 ² (%)	萎凋果発生度 ³	糖度 (°Brix)	滴定酸含量 (g/100ml)	破断荷量 (N)	果汁比
63	発泡スチロール	2.4	84.7	9.7	12.9	0.13	4.6	59.9
	なし(トレイのみ)	8.2	70.0	73.3	13.2	0.09	4.7	46.0

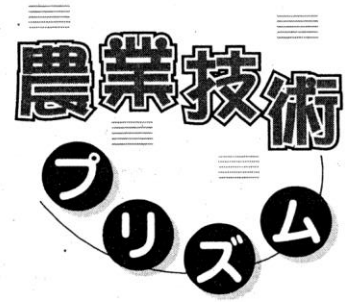
²腐敗や加工に適さない果皮障害甚を除いた残果数の割合

³発生指数：無0、軽1、中2、甚3の4段階評価 発生度＝(Σ(指数×発生度別果数)×100)/(3×調査果数)

鮮度が低下しやすく、加工は短期間で処理する必要があるため、労働

加工向けビワの 長期鮮度保持技術

発泡スチロール箱で 5度予冷後0度貯蔵



力集中のため長期貯蔵技術の開発が求められています。

また、ケーキなど果実を丸ごと利用するような場合は、しおれがなくジュシーで本来の生果の風味を残した高品質な果実が必要です。

そこで、本県の主要品種である「なつたより」を用い、貯蔵方法や温度の違いが品質に及ぼす影響について現地実証を行い、鮮度保持の効果を明らかにしました。

ビワはトレイに入れた果実を発泡スチロールの箱に入れ、5度でおよそ5日間予冷後、0度で貯蔵し、高湿度を保持することでおよそ60日後も腐敗や減量を抑え加工向け果実としての品質を良好に保つことができます。

本技術により加工時の労力分散が図られるとともに、貯蔵果実の高品質化を図ることができます。なお、長期貯蔵を行う場合は病害虫防除など適切な栽培管理を行った健全果を使用しましょう。

(農林技術開発センター 果樹・茶研究部門 ビワ・落葉果樹研究室 主任研究員 園田望夢)