

[成果情報名]ジベレリン・ジャスモメート液剤を散布した「原口早生」の予措程度と氷温庫での貯蔵期間

[要約]ジベレリン・ジャスモメート液剤を散布した早生ウンシュウ「原口早生」は、減量率3%の予措により腐敗果発生を抑制できる。また、その果実を用いた氷温庫での貯蔵は、入庫後2か月間程度まで腐敗果発生を抑制し、果実品質が保持される。

[キーワード]早生ウンシュウ、氷温庫、予措、貯蔵、果実品質保持

[担当] 長崎県農林技術開発センター・果樹研究部門・カンキツ研究室

[連絡先] (代表) 0957-55-8740

[区分] 果樹

[分類] 普及

[作成年度] 2014年度

[背景・ねらい]

早生ウンシュウは、普通ウンシュウよりじょうのうが軟らかいことから、年明け以降も消費者側からの要望が高い。その対策として貯蔵による出荷調整技術があるが、早生ウンシュウは果皮が薄いため、通常の貯蔵方法では果皮障害が発生しやすく、貯蔵には不向きである。そこで、ジベレリンとジャスモメート液剤の混合散布による貯蔵性向上と貯蔵庫の温湿度管理が細やかにできる氷温庫を利用した貯蔵管理について最適な予措方法および貯蔵期間を検討する。

[成果の内容・特徴]

1. 普通ウンシュウ貯蔵と同様に減量率3%の予措を行うことで、貯蔵中の腐敗果の発生が抑制できる(図1)。
2. 氷温庫(温度3℃、湿度85%設定)で貯蔵すると、腐敗果および果皮障害果の発生が、2か月後程度まで抑制される(図2)。
3. 果実糖度および果皮の赤みを示す果皮色a値は、貯蔵2か月後程度まで保持される(図3)。

[成果の活用面・留意点]

1. 早生ウンシュウの年明け長期出荷体系技術として活用できる。
2. シートマルチ栽培の「原口早生」を供試し、9月中旬にジベレリン液剤3.3~5.0ppm、ジャスモメート液剤(成分:プロヒドロジャスモン5%)1000~2000倍を樹別に散布し、12月上旬に収穫した。収穫後は、自然予措したのち貯蔵庫へ入庫し、3月中旬まで貯蔵した。
3. 本試験の貯蔵庫は、氷温庫(大青工業株式会社製)を使用し、設定が温度3℃、湿度85%である。また、入庫時には設定温度まで降温馴化、出庫時には外気温まで昇温馴化を実施した。
4. 果皮の着色歩合は、ジベレリンとジャスモメート液剤散布果実においてもシートマルチ栽培と12月の完熟収穫することではほぼ完着となる。

[具体的データ]

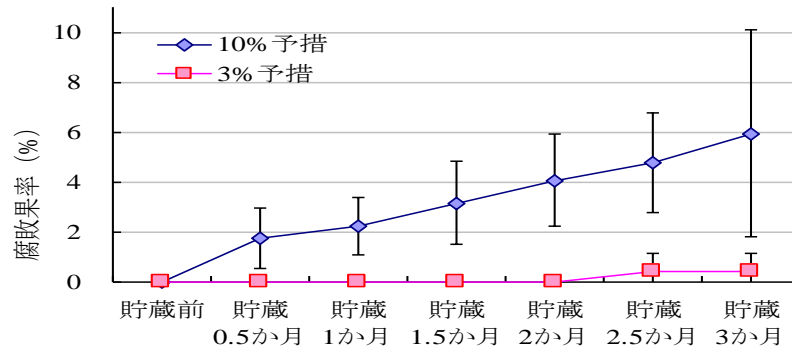


図1 貯蔵「原口早生」の予措程度^zと腐敗果発生率 (2012)

^z10%予措は、2011年11月10日収穫で減量率10%程度、3%予措は2011年12月5日収穫で減量率3%程度になった2011年12月13日に氷温庫に入庫し2012年3月19日まで貯蔵

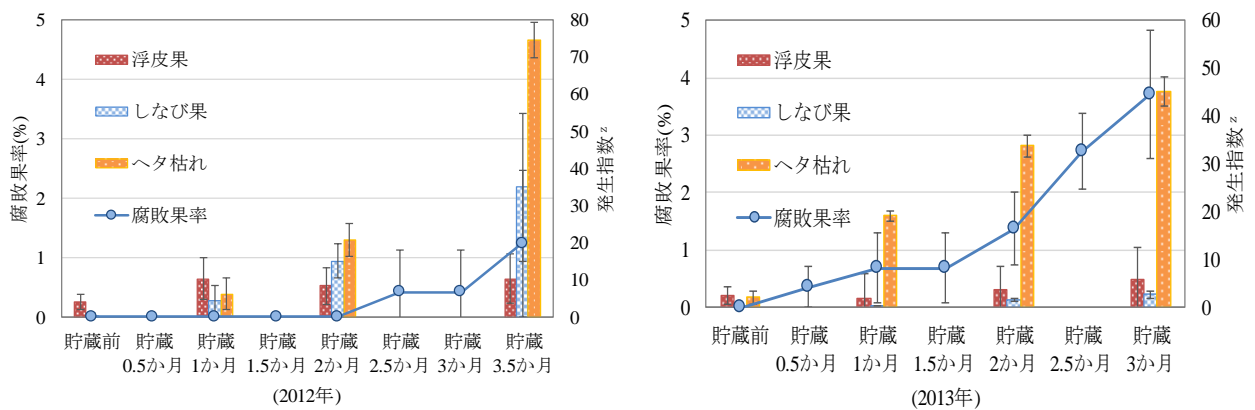


図2 貯蔵「原口早生」の腐敗果発生率と果皮障害

^z浮皮果、しなび果は無(0)軽(1)中(2)甚(3)の4段階で指数=(Σ(発生程度別果数×発生程度))/(3×調査果数)×100、へた枯れは、無(0)微(1)中(2)軽(3)甚(4)の5段階で指数=(Σ(発生程度別果数×発生程度))/(4×調査果数)×100で算出

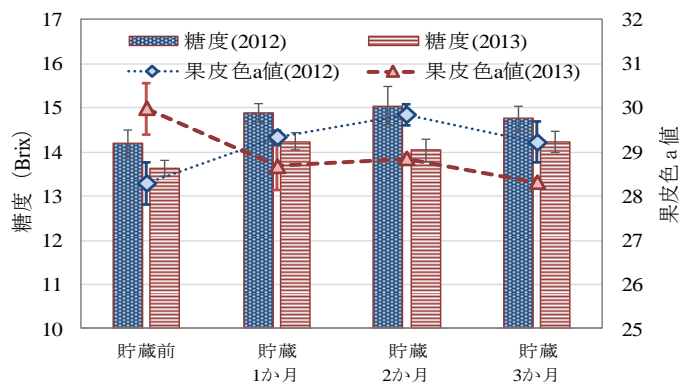


図3 貯蔵「原口早生」の糖度^zおよび果皮色 a 値

^z糖度は近赤外分光分析計(K-BA100R)を使用し、同一果実、同一点を測定、貯蔵3か月後に計測果実の果汁による分析後、数値を補正

[その他]

- 研究課題名 : びわ新品種「なつたより」等の食味・鮮度保持技術の開発
- 予算区分 : 県単 (戦略プロジェクト)
- 研究期間 : 2012~2014 年度
- 研究担当者 : 荒牧貞幸