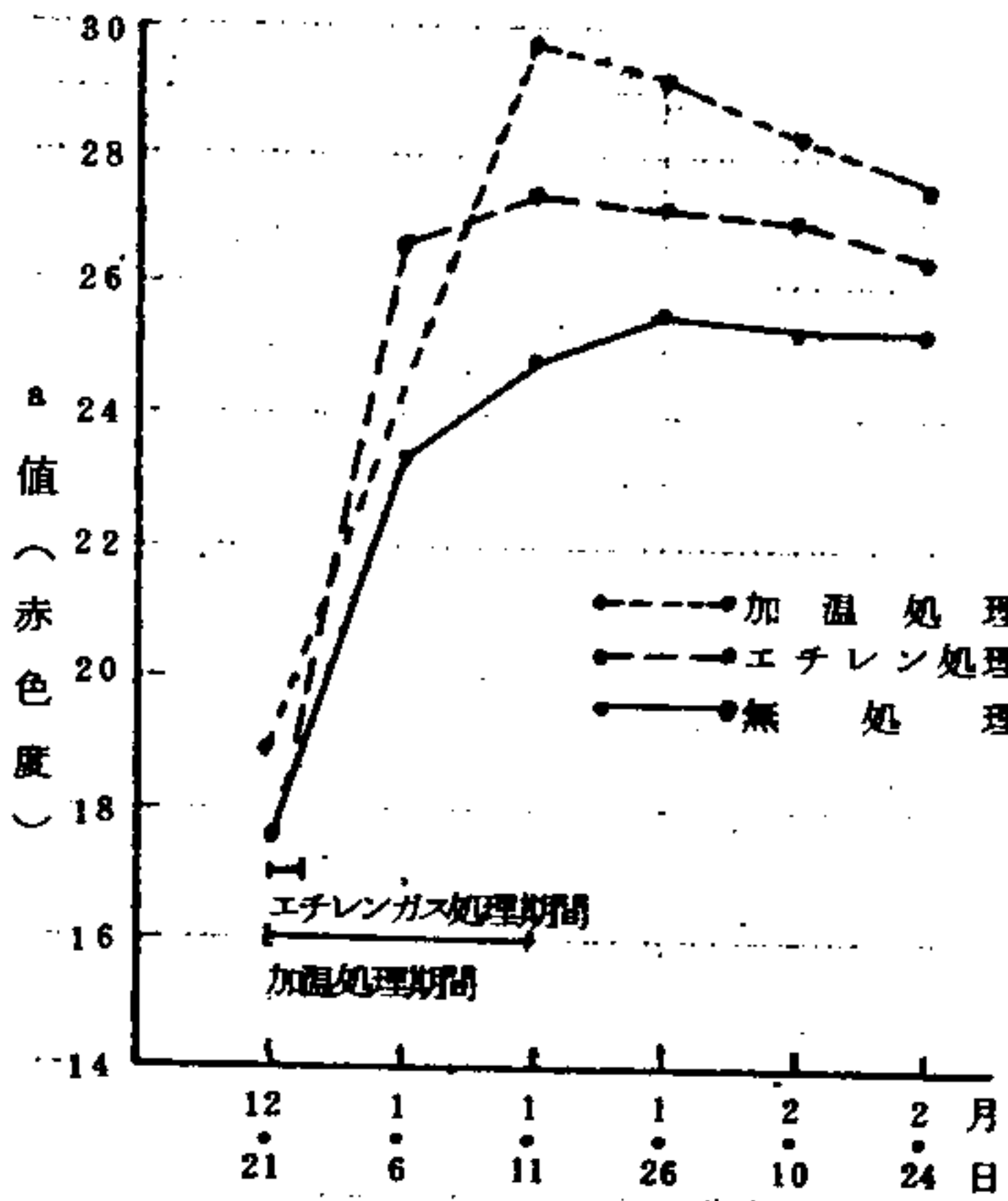
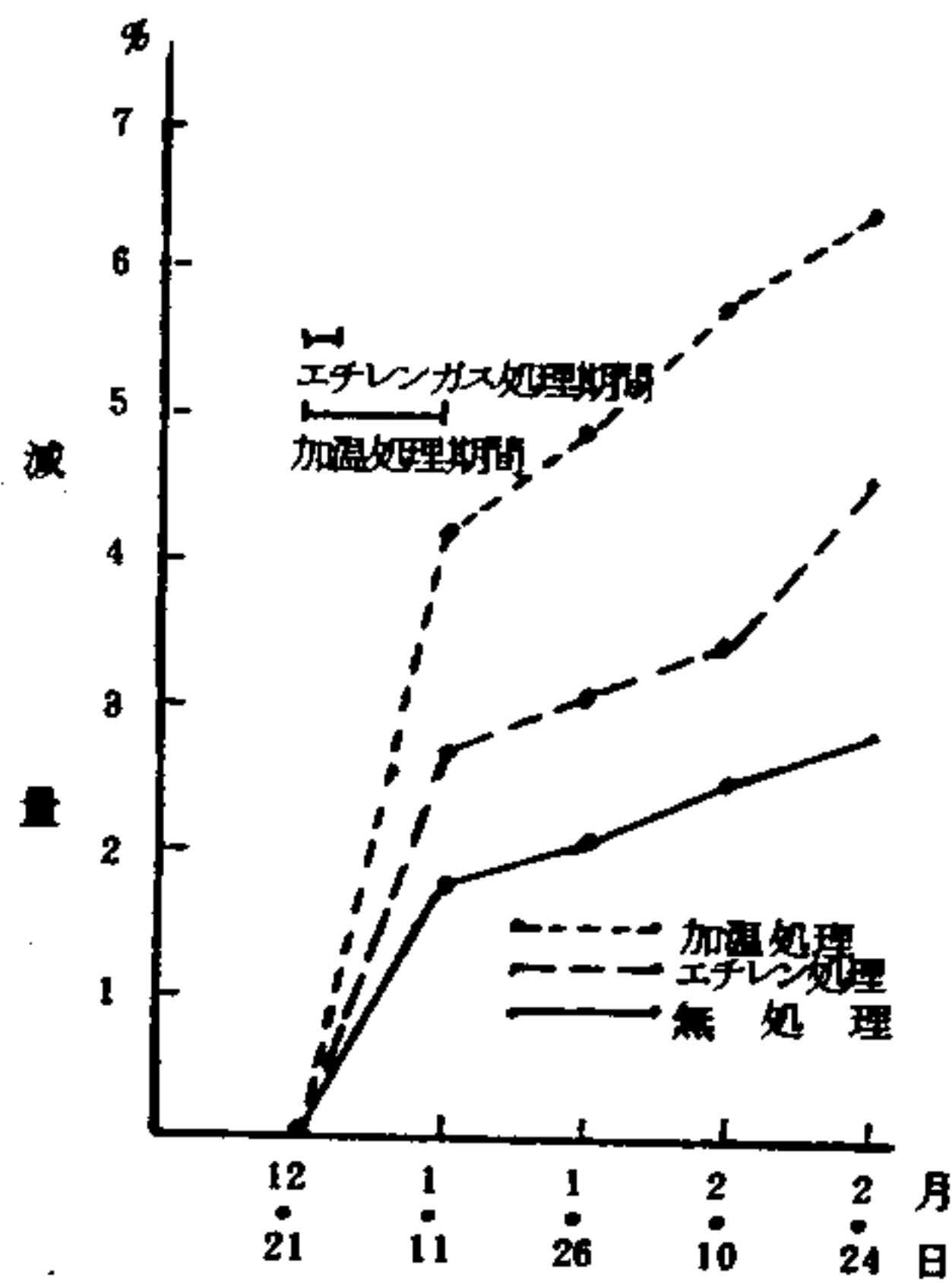


課題名	宮内伊予柑ならびに吉田ネーブルの追熟処理による着色増進
成果の要約	<p>宮内イヨカンでは，収穫後の加温処理が，また，吉田ネーブルではわずかながら，同じくエチレン処理が着色増進に効果が高かった。</p>
成 績 概 要	<p>宮内イヨカンならびに吉田ネーブルの収穫果実を用い，加温処理（温度15℃，湿度85%で19日間処理）とエチレンガス処理（エチレンライト使用温度15℃，湿度85%エチレンガス濃度350PPMで48時間処理）を行い，処理後は簡易貯蔵庫で常温貯蔵をし，追熟による着色増進効果を検討した。</p> <p>(1) 宮内イヨカン</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 追熟によって着色が増進され，とくに加温処理の効果が高かった。 2) しかし，追熟処理した果実は貯蔵中には，着色の進行はなく加温処理ではむしろ着色が低下した。 3) 加温処理では果実の減量が大きかった。 <p>(2) 吉田ネーブル</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) エチレンガス処理によって，着色がいくらか増進された。加温処理では，わずかに着色が増進されたが在庫時には無処理と差はなくなった。

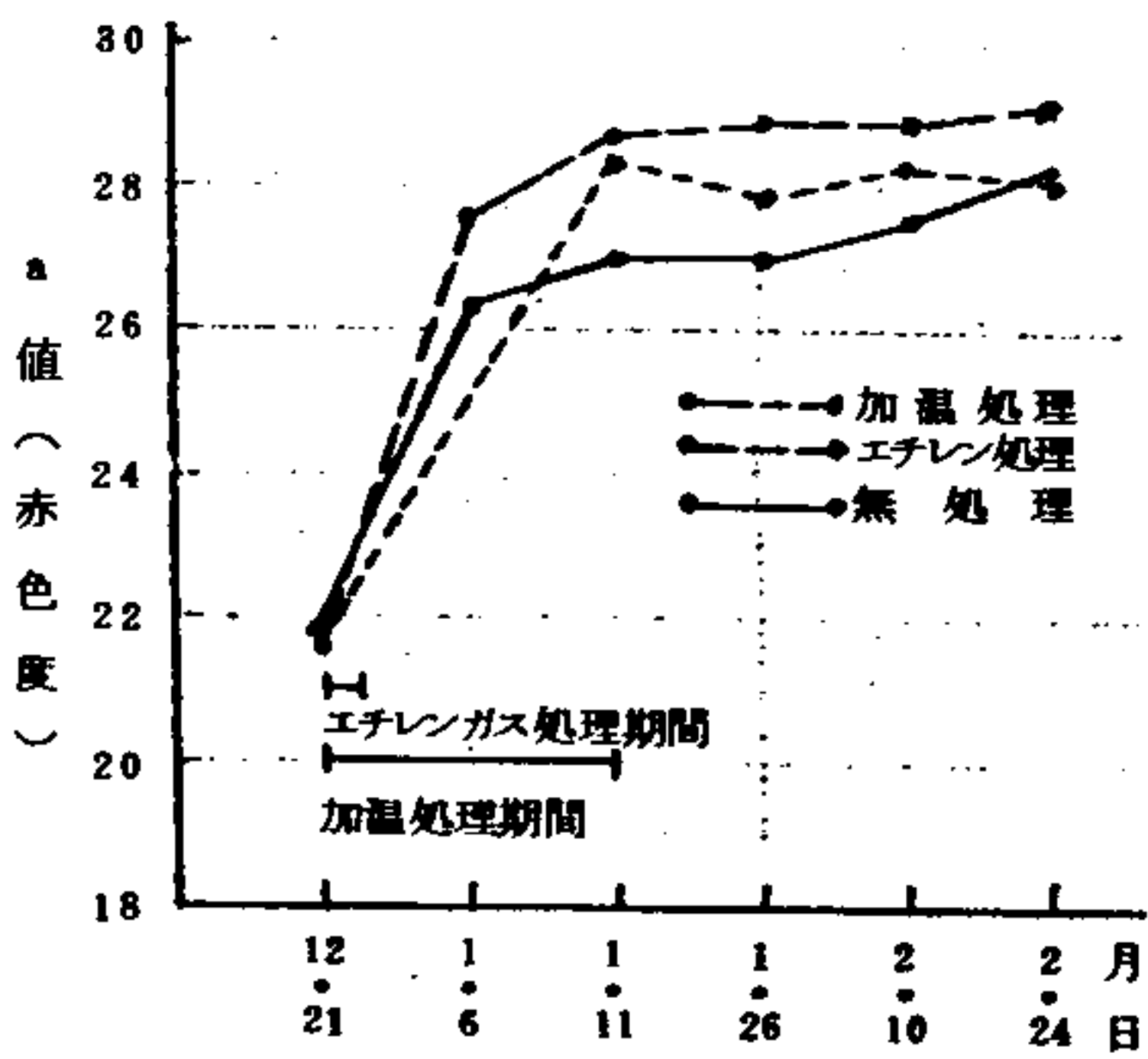
成
績
概
要



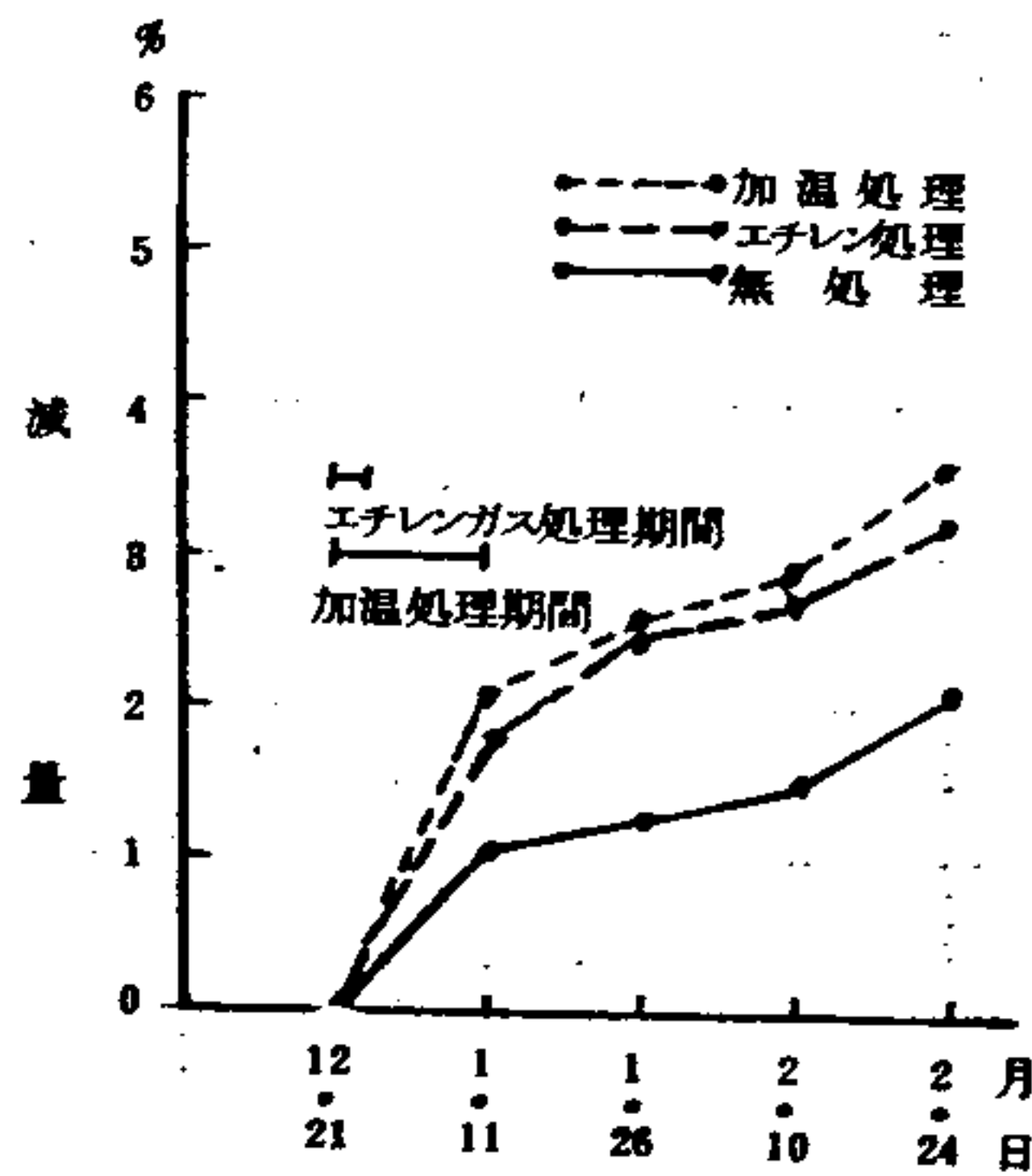
第1図 a値(赤色度)の変化(宮内伊予柑)



第2図 果実の減量(宮内伊予柑)



第3図 a値(赤色度)の変化(吉田ネーブル)



第4図 果実の減量(吉田ネーブル)