

課題名

32. マーコットの貯蔵温度および果実包装処理と果実の形質について

成果の要約

常温貯蔵では、果皮のa値（赤色度）は高くなったが、4月下旬になると果実障害の発生が多くなった。

成績

低温貯蔵区は6℃に設定した。また、常温貯蔵区は3月までは10℃前後で推移した。常温-低温区は3月14日まで常温、その後低温貯蔵区に移した。

- (1) 減量率は、常温貯蔵区に大きかった。
- (2) 糖度には一定の傾向はみられなかった。
- (3) 果皮のa値（赤色度）は、貯蔵1か月には、すでに違いが認められ、低温貯蔵区が他の処理に比較して低くなった。
- (4) 貯蔵開始時より60日目までは、へた枯れ、へた落ちともにみられなかった。80日目になると、へた枯れがみられた。発生率、発生指数とも、常温貯蔵区で大きい傾向がみられた。100日目になると、へた枯れ、へた落ちともに多くなり、特に常温貯蔵区で発生が多い傾向がみられた。また、常温貯蔵区では、しなび果の発生が多かった。
- (5) 果実包装方法の違いによっては、果実の形質に一定の傾向はみられなかった。

第1表 貯蔵方法と果実の形質

概

| 処 理 | 項 目 調 査 日 | 減 量 率 a) | | 糖 度 | | 酸 含 量 | |
|-----------|--------------|----------|--------|--------|--------|-----------|--------|
| | | 4 / 24 | 5 / 16 | 4 / 24 | 5 / 16 | 4 / 24 | 5 / 16 |
| | | (%) | | | | (g/100ml) | |
| 常 温 貯 蔵 | 無 包 装 | 10.3 | 14.8 | 14.5 | 1.03 | 0.90 | |
| | 新 聞 紙 包 装 | 7.1 | 14.1 | 14.1 | 0.93 | 0.93 | |
| | 新 聞 紙 個 装 | 9.2 | 14.3 | 14.3 | 0.95 | 0.87 | |
| 常 温 - 低 温 | 無 包 装 | 6.8 | 14.5 | 14.4 | 1.10 | 1.11 | |
| | 新 聞 紙 包 装 | 5.0 | 14.1 | 13.9 | 1.16 | 1.01 | |
| | 新 聞 紙 個 装 | 5.4 | 14.3 | 14.1 | 1.17 | 1.04 | |
| 低 温 貯 蔵 | 無 包 装 | 6.6 | 13.8 | 14.6 | 1.18 | 1.03 | |
| | 新 聞 紙 包 装 | 5.2 | 14.1 | 13.9 | 1.13 | 1.04 | |
| | 新 聞 紙 個 装 | 5.3 | 14.1 | 14.4 | 1.20 | 1.03 | |
| 有 意 性 | | ** | NS | NS | ** | ** | |

要

a) 減量率 = $\frac{\text{貯蔵前重量} - \text{貯蔵後重量}}{\text{貯蔵前重量}} \times 100$

第2表 貯蔵方法と果実障害の発生

| 調査日 項目 | 4 / 2 4 | | | | 5 / 1 6 | | | | | |
|---------------------|-----------|----------|------|-----|---------|----------|------|-------|----------|---|
| | へた枯れ | | へた落ち | しなび | へた枯れ | | へた落ち | しなび | | |
| | 発生率 | 発生 指数 | 発生率 | 発生率 | 発生率 | 発生 指数 | 発生率 | 発生率 | 発生 指数 | |
| 処 理 | (%) | | (%) | (%) | (%) | | (%) | (%) | | |
| 成 無 包 装 | 26.7 | 20.0 | 0.0 | 0.0 | 40.0 | 28.9 | 0.0 | 100.0 | 73.3 | |
| 常 温 貯 蔵 新 聞 紙 包 装 | 33.3 | 22.2 | 0.0 | 0.0 | 66.8 | 54.7 | 13.7 | 57.0 | 22.9 | |
| 新 聞 紙 個 装 | 32.9 | 21.4 | 3.3 | 0.0 | 74.9 | 67.9 | 22.9 | 70.0 | 45.2 | |
| 績 無 包 装 | 23.3 | 10.0 | 0.0 | 0.0 | 26.7 | 13.3 | 6.7 | 0.0 | 0.0 | |
| 常 温 - 低 温 新 聞 紙 包 装 | 8.3 | 4.4 | 0.0 | 0.0 | 22.2 | 33.3 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | |
| 新 聞 紙 個 装 | 16.7 | 8.3 | 0.0 | 0.0 | 31.1 | 16.3 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | |
| 概 無 包 装 | 20.7 | 6.9 | 3.3 | 0.0 | 26.7 | 8.9 | 3.3 | 0.0 | 0.0 | |
| 低 温 貯 蔵 新 聞 紙 包 装 | 10.0 | 4.4 | 0.0 | 0.0 | 35.5 | 14.1 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | |
| 新 聞 紙 個 装 | 3.3 | 1.1 | 0.0 | 0.0 | 20.0 | 7.4 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | |
| 有 意 性 | 温 度 | * | - | NS | NS | * | - | ** | * | - |
| | 包 装 | NS | - | NS | NS | NS | - | NS | ** | - |
| | 温 度 × 包 装 | NS | - | NS | NS | NS | - | NS | ** | - |

(昭60長崎果試)

普及上の留意点

常温貯蔵では、果実の減量、へた枯、しなびの発生が多くなる。