

研究機関名 果樹試験場天王分場

担当者 田口辰雄・瀬田川守・嵯峨 清

I 新技術の解説

(1) 要 旨

○ねらい

豊産型で栽培しやすく、肉質が良く濃厚な食味で日持ちの良い「シルバーベル」の正月向け出荷のため貯蔵及び追熟法を検討した。

○経過と方法

① 試験場所と品種：天王分場、「シルバーベル」

② 試験内容：平成4年～6年に、適期収穫した果実を箱詰めして、0℃冷蔵庫で約30日貯蔵。出庫後、恒温恒湿庫を利用して追熟、貯蔵障害の発生と果実品質及び食味、日持ち等について調査し実用性を検討した。

○技術の要旨

① 他の品種に比べて冷蔵による品質低下が少なく、貯蔵販売の実用性が認められた。

② 貯蔵に当たっては、適期に収穫し、当日のうちに、0℃冷蔵に入庫する。

③ 貯蔵期間（冷蔵）は、出荷時期に合わせて調整するが、正月向け出荷は約30日間とする。

④ 追熟方法は、気温の低い季節なので、温湿度が調整できる恒温恒湿庫を利用して、温度13℃前後、相対湿度70～80％に調整して追熟する。この条件下で約26日間で追熟がほぼ完了するので、その2～3日前から出荷する。

(2) もたらされる効果

西洋ナシはリンゴ等と混植されている場合が多く収穫や出荷が重なるので、収穫後、一旦貯蔵し追熟して販売することで出荷調整と消費期間の拡大が図られる。

(3) 普及対象範囲

県内の西洋ナシ栽培地域

(4) 普及上の留意事項

① 適正着果や輪紋病防除などの適正な栽培管理により高品質果実を生産する。

② 収穫は適期に行う。

(5) 発表文献等

平成6年度東北地域における果樹試験研究成果情報

II 具体的なデータ等

表-1 品種別の貯蔵性(平成5年)

品 種	収穫時期 貯蔵条件	出庫日・追熟条件 (温度・湿度)	追熟完了日 (追熟日数)	糖 度 (Brix)	食味評価 (概 評)	実用 性
マルゲリット ・マリーテ	9/20(135) 0℃30日	10/20(室温追熟・平均 11.2℃、70~75%)	11/3(14日)	12.0	- (粘質性に欠ける)	×
ラ・フランス	10/14(159) 0℃32日	11/15(恒温恒湿庫・平均 11.3℃、73~86%)	12/9(24日)	12.5	± (肉質さらさらする)	△
シルバーベル	10/28(173) 0℃34日	12/ 1(恒温恒湿庫・平均 11.3℃、73~86%)	12/27(26日)	13.9	+ (粘質性食味良い)	○

- ・食味評価：++……非常に良い ++……良い ±……普通 -……劣る --……非常に劣る
- ・実用性：○……あり △……まずまず ×……なし ・収穫時期：()は授粉後日数

表-2 ‘シルバーベル’の貯蔵期間と追熟経過及び果実形質(1)

試験 年次	収穫 時期	貯蔵条件 (冷蔵庫)	出庫日	追 熟 条 件 (恒温恒湿庫)	追熟完了日 (追熟日数)	調 査 果実重	果皮色 (チャート)	斉一 性
平成5年	10/ 28	0℃34日	11/29	温度 平均11.3℃	12/27(28日)	419 g	5.2	良好
		0℃68日	1/ 4	湿度 73 ~ 86%	1/28(24日)	397	5.2	良好
平成6年	11/ 2	0℃30日	12/ 2	温度 平均12.8℃	12/26(24日)	418	5.2	良好
		0℃63日	1/ 4	湿度 69 ~ 80%	1/30(26日)	406	5.2	良好

表-3 ‘シルバーベル’の貯蔵機関と追熟後の果実品質(2)

試験 年次	貯蔵条件 (冷蔵庫)	果 実 品 質			日持ち (室温) 日	追熟完了時の障害発生 しなび・ていあ水浸状		食味評価 (概 評)	実用 性
		硬度 lbs.	糖度 %	リンゴ酸 %					
平成5年	0℃34日	3.0	13.9	0.179	5~6	少	なし	+~± (果汁やや少)	○
	0℃68日	2.5	14.1	0.164	7~8	少	なし	±~+ (食味まずまず)	△
平成6年	収穫時	14.6	14.5	0.330	日	%	%		
	0℃30日	2.0	14.8	0.296	9~10	17	6	+~++ (味濃厚)	○
	0℃63日	1.8	15.1	0.313	9~10	21	8	+~++ (食味良好)	○

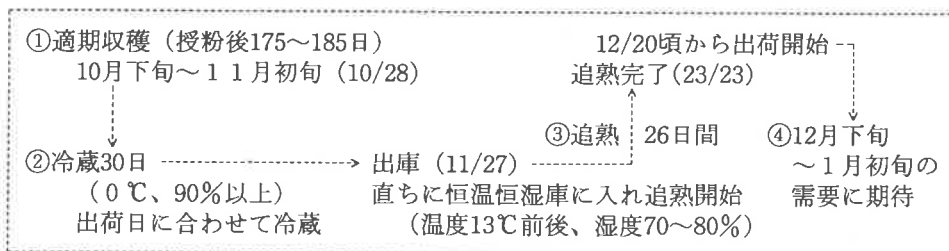


図-1 正月向け出荷用‘シルバーベル’の貯蔵及び追熟法

発行年月	9506	キーワード	155
基礎分類	05	キーワード	
作目名	36	キーワード	