



糖、抗菌剤および硫酸アルミニウムの組み合わせ処理がダリアの鮮度保持に及ぼす影響



写真 収穫5日後の切り花の様子

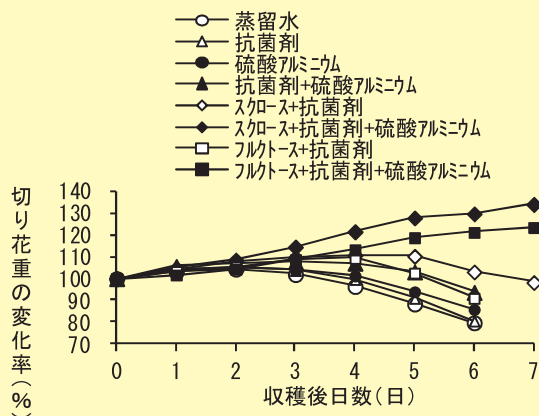


図 糖、抗菌剤および硫酸アルミニウムの組み合わせ処理が切り花重の変化率に及ぼす影響

注) 切り花重の変化率(%)；(調査日の重量／収穫日の重量)×100で示した。

表 糖、抗菌剤および硫酸アルミニウムの組み合わせ処理が品質保持期間に及ぼす影響

処理	品質保持期間(日)
蒸留水(対照)	4.5
抗菌剤	4.4
硫酸アルミニウム	4.1
抗菌剤+硫酸アルミニウム	5.2
スクロース+抗菌剤	6.0
スクロース+抗菌剤+硫酸アルミニウム	7.0
フルクトース+抗菌剤	5.0
フルクトース+抗菌剤+硫酸アルミニウム	6.9

注) 品質保持期間は、落弁するか、花卉のしおれあるいは褐変の発生が31%以上認められるまでの日数とした。

ダリアは近年栽培面積が増加している品目です。しかし、花持ちの悪いことが問題となっており、当センターでは鮮度保持技術の開発に取り組んでいます。ここでは代表的品種である‘熱唱’を用いて品質保持剤の効果を検討した結果を紹介します。

収穫後のダリアに、栄養源である糖としてスクロース4%またはフルクトース4%、抗菌剤ケーソンCG500ppm、蒸散を抑制する効果のある硫酸アルミニウム50ppmを組み合わせた処理液を吸水させながら、気温23℃、湿度60～70%、12時間日長条件で貯蔵しま

した。

今回の処理の中では、スクロースまたはフルクトースと抗菌剤と硫酸アルミニウムを組み合わせた処理で、切り花重が増加しました(図)。また、花卉のしおれや褐変が抑制されて、品質保持期間が最も長くなりました(表、写真)。

今後はこれらの結果をもとにダリアの鮮度を保持できる前処理や輸送中の処理方法について検討する予定です。

(品質管理担当 松本久美 088-863-4916)