

## 土佐文旦の長期貯蔵試験



写真1 野囲い内の様子 (12月下旬)



写真2 低温貯蔵庫

表 果実の大きさによる貯蔵期間中の果実品質 (2012)

階級	分析日	果実重 (g)	果肉歩合 (%)	果汁歩合 (%)	糖度計 示度	クエン酸含量 (g/100g)	商品性 (外観) (%)
2L	3月19日	478	62.2	71.9	10.1	0.91	—
	4月19日	465	60.8	70.8	10.0	0.81	—
	5月18日	455	61.8	71.1	10.1	0.74	78.3
	6月19日	464	62.7	66.0	9.6	0.71	70.0
L	3月19日	381	59.3	70.9	10.9	0.90	—
	4月19日	368	61.0	70.6	10.8	0.87	—
	5月18日	371	63.2	69.4	11.0	0.82	100
	6月19日	362	58.7	67.4	10.9	0.79	86.7

注) 2011年12月中旬収穫後、翌年3月18日まで野囲い。  
3月19日から6月19日まで低温貯蔵庫(温度3℃、湿度90%設定)で貯蔵。  
商品性(外観)は、露地「土佐文旦」等級規格表で◎印以上の果実割合。

「土佐文旦」は、一般的に12月下旬に収穫し、直ちに野囲い(写真1)した後、翌年1月下旬～3月下旬にかけてスポット的に出荷されます。このため、県外量販店の販売期間延長のニーズに対応できていません。

そこで、現地に導入された低温貯蔵庫(写真2)を利用して、美味しい「土佐文旦」を出荷・販売できる貯蔵技術を、品質管理担当と果樹試験場で共同研究しています。

まず、3月中旬まで野囲いした後の貯蔵温度を3、5、7および10℃で検討したところ、3℃では果実内に茶褐色の障害ができ、10℃では、果皮にこはん症、さび果の発生が多くなり、糖酸とも低下することが明らかとなり、5、7℃が商品性(外観)、品質が安定

していました(データ略)。

果実の大きさでは、L級果が貯蔵中の品質の低下が少なく、商品性(外観)が優れました(表)。食味調査においても、甘味、酸味の評価が高く、総合評価でも2L級果に比べ、L級果が高く評価されました。また、野囲いから低温貯蔵庫への移行時期は、3月中旬よりも2月中旬の方が果実内の品質の低下は少ないことがわかりました(データ略)。

今後は、さらに収穫された果実が長期間美味しく保たれるように、低温貯蔵前の予措程度、タイバックシート被覆の効果について検討していく予定です。

(果樹試験場 山下翔人・谷岡英明

088-844-1120)