

高知県

第89号 2017年10月

農業技術センターニュース

目 次			
「水晶文旦」の貯蔵条件が果実品質へ及ぼす影響	・・・1	ピーマン「みおぎ」の光利用特性	・・・4
キルバー由来の活性成分 MITC の土壌中ガス濃度調査	・・・2	炭酸ガス施用ハウスにおけるニラの葉先枯れ対策	・・・5
県産野菜の抗酸化能	・・・3	耐低温性シシトウ試交系統の収量	・・・6

「水晶文旦」の貯蔵条件が果実品質へ及ぼす影響

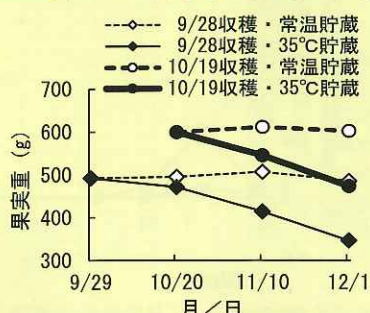


図1 収穫日および貯蔵温度が果実重に及ぼす影響
図中のバーは標準誤差を示す

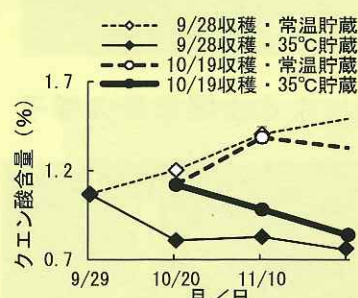


図2 収穫日および貯蔵温度がクエン酸含量に及ぼす影響
図中のバーは標準誤差を示す



写真 11月10日の果実の状態

施設栽培「水晶文旦」において収穫を10月以降とする作型では、収穫前や収穫後の貯蔵中に酸含量が上昇する「酸戻り」が起こり食味不良となることが問題となっています。

ここでは、果実の収穫後に酸含量を低下させる方法について紹介します。3月1日から14℃で加温開始した15年生12樹を供試し、9月28日（満開後180日）および10月19日（満開後201日）に果実を収穫して、有孔ポリ袋に入れ常温および35℃で貯蔵しました。収穫時、3、6および9週間後に果実重およびクエン酸含量を分析した結果、酸含量は常温

貯蔵では上昇したのに対し、35℃で3週間ほどの貯蔵により0.2～0.3%低下し、食味も向上しました（図1、2）。このことから、通常の収穫時期である満開後200日より前の180日で収穫して35℃で3週間ほど貯蔵することで、樹上に置くよりも容易に減酸可能であることが示されました。しかし、35℃で3週間の貯蔵ではヘタ枯れが発生し、果皮が萎びて商品性が劣る果実もみられるなどの問題が残りました（写真）。今後は、「酸戻り」の原因および栽培上の対策について検討していきます。

（果樹試験場 廣瀬拓也 088-844-1120）