

ユズ低温貯蔵における高温予措の影響

第3報 貯蔵温度と果皮障害果の発生

谷岡英明・田中満稔・五百蔵茂・青木俊和

Effect of High Temperature Pretreatment on Yuzu (*Citrus Junos*
Sieb. ex Tanaka) Fruits before Low Temperature Storage
. Peel damages on Temperature during Storage

Hideaki TANIOKA, Mitsutoshi TANAKA, Shigeru IOROI and Toshikazu AOKI

要 約

ユズの貯蔵温度の違いと貯蔵期間中の変温処理が、果実の貯蔵性に及ぼす影響を検討した。

1. 貯蔵中の果実重量の減少は、高温予措、自然予措とも3 月に比べ5 月貯蔵の方が大きく、変温処理においても5 月貯蔵期間の長いほど大きかった。
2. 早期収穫果実のこ斑症の発生は、3 月と5 月貯蔵では異なり、5 月貯蔵期間が長くなるほどこ斑症の発生は少なかった。
3. 早期収穫した果実の水腐れ症の発生は、5 月貯蔵期間が長くなるほど多くなった。
4. 貯蔵中の果皮色（ハンター値）に関しては、5 月貯蔵期間が長くなるほど着色が進行し、赤味が強くなった。
5. 早期収穫した果実を高温予措後2カ月程度5 月貯蔵を行い、その後3 月の変温処理を行うことにより、こ斑症の発生を軽減できた。

キーワード：ユズ、貯蔵、高温予措、果皮障害、こ斑症、水腐れ症、貯蔵温度