

ユズの低温貯蔵における高温予措の影響

第1報 予措条件に関する試験

田中満稔・青木俊和・中野和彦・谷岡英明

Effect of High Temperature Pretreatment on Yuzu (*Citrus junos* Sieb.ex Tanaka)
Fruits before Low Temperature Storage

I. Experiments on Pretreatment Condition

Mitsutoshi TANAKA, Tosikazu AOKI, kazuhiko NAKANO and Hideaki TANIOKA

要 約

ユズの長期貯蔵（3～5月出荷）のための予措条件を温度，湿度，期間について検討した．結果は以下の通りである．

1. 予措の温度は30℃が最も良く，25℃，20℃では水腐れ症の発生が多かった．40℃では高温による果皮障害がおこった．
2. 予措の期間は30℃の場合72～120時間が水腐れ症の発生が少なかったが，24時間では効果が劣った．20℃では予措を120時間行った場合でも水腐れ症の発生率は無処理区と同等であった．
3. 予措中の湿度は低いほうが水腐れ症の発生が少なく，30℃72時間処理で相対湿度50%の場合，貯蔵期間中水腐れ症の発生はみられなかった．
4. こ斑症の発生は年次による差がみられ，30℃相対湿度85%程度の条件で高温予措を行った場合でもこ斑症の発生が無処理果実よりも少ない年（1989年），多い年（1990年）がみられた．また，30℃72時間の予措の場合，予措期間中の湿度が低いほうがこ斑症の発生が少なかった．
5. 高温予措を行った果実の予措後の果実重量の減少は無処理果実よりも小さく，予措を低湿で行うほど低温貯蔵中の果実重量の減少は小さくなった．しかし，30℃72時間処理で相対湿度50%の予措を行った場合，予措期間中の果実重量の減少が大きく，予措期間も含めた果実重量の減少は無処理果実よりも大きくなった．
6. 低温貯蔵中の果皮の赤みの増加は25℃，30℃の高温予措で著しく抑制された．

キーワード：ユズ，貯蔵，高温予措，果皮障害，水腐れ症