

ぶしゅかん、直七の青玉果長期貯蔵方法 2

表 異なる処理および条件下で3か月袋貯蔵したぶしゅかん・直七の黄化度および障害発生度

収獲年 収獲時期 封入果実量 貯蔵温度等 黄化度 障害発生度	ぶしゅかん					直七				
	2022年		2023年			2022年		2023年		
	前期		後期			前期		後期		
	1kg		1kg			1kg		2kg		
	2℃	5℃	2℃	5℃	鮮度保持剤 + 5→2℃	2℃	5℃	2℃	5℃	予措5%後 8→2℃
黄化度	79	253	102	621	86	82	266	113	348	114
障害発生度	2.5	1.1	0.8	1.1	0.4	4.4	0.7	3.2	0.2	0.3

注1) 黄化度および障害発生度が大きいほど果皮の黄化および障害が大きいことを示す

2) 鮮度保持剤として大江化学工業(株)製クリスパー-HF4を使用

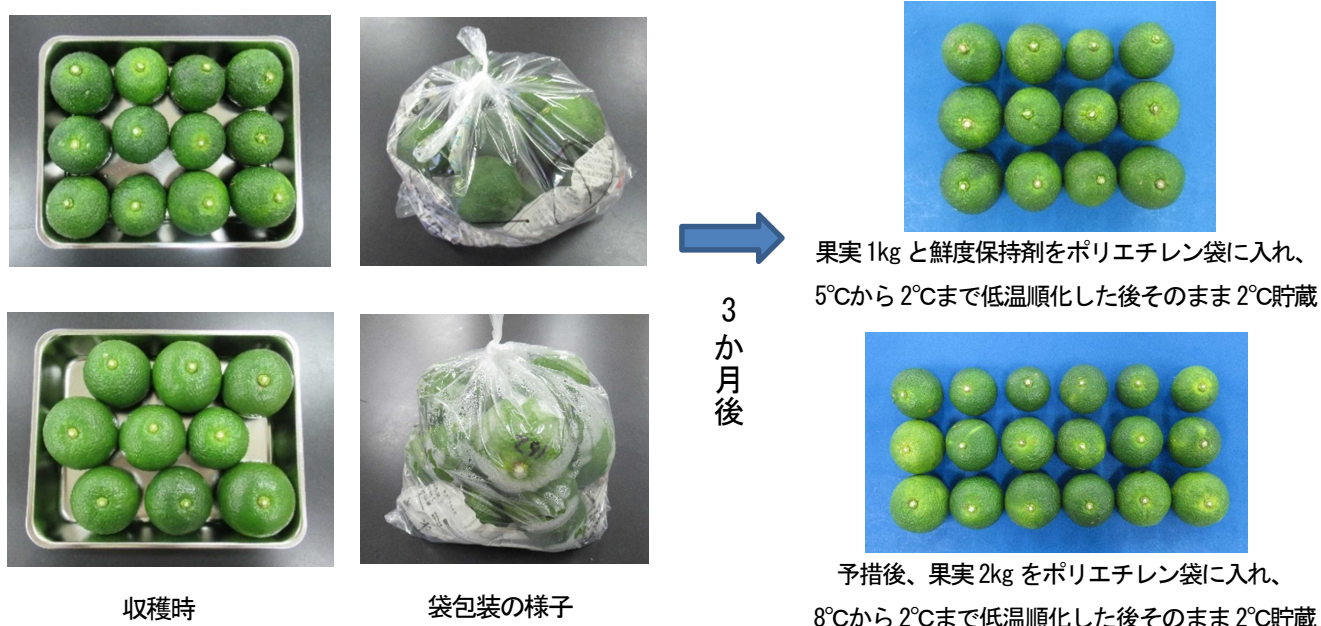


図 ぶしゅかん(上段)・直七(下段)の収穫時および貯蔵3か月後の外観

センターニュース第112号では、ぶしゅかん・直七をポリエチレン袋に1袋あたり約1kg入れ2℃で貯蔵すると、緑色の果色を保持できた一方、果皮に障害が発生しましたが、ぶしゅかんでは鮮度保持剤の同封、直七では予措(あらかじめ果皮を少し乾燥させること)や低温順化(低温に徐々に慣らすこと)を組み合わせることで障害を低減できたことを紹介しました。

これらの結果を基に、保存方法を再検討したところ、ぶしゅかん・直七とも収穫時期は前期より後期(やや緑色が抜けた頃)が障害を抑制でき、ぶしゅかんは貯蔵時に5℃から2℃まで低温順化することで障害を抑

制できること、直七は1袋あたりの封入果実量が2kgの方が1kgより緑色を保つこと等が新たに分かりました(表)。

これらを踏まえ、収穫後期に収穫した果実を、ポリエチレン袋にぶしゅかんは約1kg入れ、鮮度保持剤を1個同封し、5℃から2℃まで5日ごとに1℃下げ以降2℃で貯蔵する方法で、直七は約2kgを乾燥予措(果実重量5%減)後に袋に入れ、8℃から2℃まで5日ごとに1℃下げ以降2℃で貯蔵する方法で、実証試験を実施したところ、貯蔵約3か月後まで鮮度保持できることが明らかとなりました(図)。

(品質管理担当 山岡尚幹 088-863-4916)