ぶしゅかん・直七の青玉果長期貯蔵方法

収穫時

4か月後

5℃

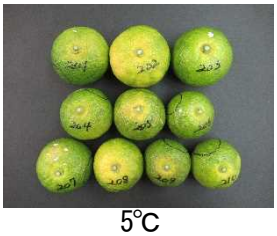
2℃

2℃で鮮度保持剤を同封

図１　ぶしゅかんの長期貯蔵における外観の変化

収穫時

3か月後



5℃

2℃

予措後に 8℃から 2℃まで低温順化した後そのまま 2℃

図２　直七の長期貯蔵における外観の変化

高知県の特産カンキツであるぶしゅかん・直七は、これまで搾汁販売が主でしたが、本格的な青玉販売を計画しています。しかし、青玉の収穫期間が約1か月と短く、着色しやすいため、産地からは長期貯蔵技術の開発が強く要望されています。

そこで、ぶしゅかん・直七を5℃および2℃で長期貯蔵した時の品質について、予措（遮光した室内に1～2日置き果実重量を約5%減量させる）、低温順化（貯蔵温度を8℃から徐々に低下させる）および鮮度保持剤の利用などをあわせて検討しました。

ぶしゅかんは8月下旬から、直七は9月下旬から収穫が始まることから、貯蔵期間は年末年始までを目標にしました。ポリエチレン袋に1袋あたり約1kgとなるように果実を入れ貯蔵したところ、ぶしゅかん・直七ともに5℃では果皮の黄化が進みましたが、2℃では緑色が保持できました。一方で、2℃での貯蔵では、果皮に陥没や褐変、腐敗といった障害が発生しました。しかし、ぶしゅかんでは鮮度保持剤の同封、直七では予措や低温順化の組み合わせにより障害を低減することができました（図1、2）。

今年度は、昨年度結果が良かった上記の処理を軸に、さらに良い貯蔵条件を模索するとともに、コンテナ貯蔵など現地でより取り組みやすい方法についても検討していきます。

（品質管理担当　山岡 尚幹　088-863-4916）