

## MA包装資材で個装した「不知火」果実の長期貯蔵

「不知火」の生産量は全国的に増加傾向にあり、その出荷量が3月から4月に集中していることから、7月まで出荷期間を延長することで出荷時期の分散と価格の維持向上が可能となります。そこで、「不知火」果実をMA包装資材で個装（以下「MA個装」という）し長期間品質が保持できる技術を紹介します。

### ☆ 技術の概要

1. MA個装した果実は、糖度、クエン酸には貯蔵温度の違いによる差はなく、12℃の貯蔵では果皮色、果肉色が優れていました。
2. 貯蔵中の減量歩合は、貯蔵温度が高い区ほど高く、腐敗果発生率は、8℃区と12℃区が最も低かったです。
3. コハン症およびへタ枯れ発生率は12℃区が最も低かったです。
4. 以上のことから、MA個装した「不知火」果実の長期貯蔵温度は、果皮色、果肉色および貯蔵性が優れた12℃が最も適しているといえます。

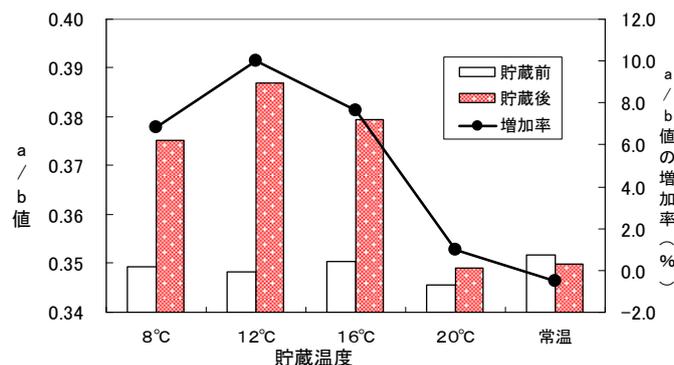


図1 MA個装した「不知火」果実における貯蔵前後の果皮色(a/b値)の変化

注1) 数値は2010年と2011年の平均値

2) 3月下旬に果実を収穫し、MA包装資材で個装。温度処理期間は4月上旬～7月中旬

表1 貯蔵温度の違いがMA個装した「不知火」果実の品質および障害発生に及ぼす影響

貯蔵温度	1果重	果肉歩合	糖度 (Brix)	クエン酸濃度	糖酸比	果肉色	味の評価		減量歩合	腐敗果発生率	こはん症発生率	へタ枯れ発生率
							食味	貯蔵臭				
	g	%		%					%	%	%	%
8℃	293	78.1	14.5	0.91	16.2	8.2	3.5	0.2	0.84	3.3	0.0	26.7
12℃	277	78.0	14.5	0.92	15.9	8.4	4.0	0.0	0.91	3.3	0.0	6.7
16℃	297	77.6	14.0	0.93	15.1	7.4	3.5	0.7	1.83	10.0	16.7	13.3
20℃	286	78.8	13.9	0.99	14.1	6.1	3.2	1.0	2.36	6.7	3.3	16.7
常温	279	78.9	14.1	0.88	16.2	6.1	3.4	1.5	2.04	26.7	13.3	23.3

注1) 2010年、2011年ともに3月下旬収穫、7月中旬調査(1果重、果肉歩合、糖度、クエン酸濃度、糖酸比、果肉色は2010年と2011年の平均値)

2) 果肉色はカラーチャート値で数値が大きいほど濃い

3) 食味(2011のみ)は、まずい(1)、ややまずい(2)、ふつう(3)、ややおいしい(4)、おいしい(5)の平均値

4) 貯蔵臭(2011のみ)は、全く感じない(0)、わずかに感じる(1)、感じる(2)、強く感じる(3)の平均値

5) 減量歩合は、貯蔵期間(2010年4月1日から7月15日)の減量率

6) 果実障害の発生率は、貯蔵期間(2010年4月1日から7月15日)に発生した障害果を累積して算出

### ☆ 活用面での留意点

1. 詳細については、熊本県農業研究センター果樹研究所（電話：0964-32-1723、電子メール：[sakaki-h@pref.kumamoto.lg.jp](mailto:sakaki-h@pref.kumamoto.lg.jp)）にお問い合わせください。

（果樹研究所 企画管理部 研究調整役 岩波 徹）