

キウイフルーツ「甘うい」の 貯蔵期間に応じた追熟技術

福岡県育成のキウイフルーツ「甘うい」は、黄色系で果実が大きく食味が良好です。「甘うい」のブランド化を推進するためには、高品質果実を長期間販売することが不可欠ですが、我が国における主要品種「ヘイワード」に準じた条件で「甘うい」を追熟処理すると、中心部に固い芯が残るなど不良果の発生が問題となります。そこで福岡県農林業総合試験場（以下、福岡県農林試）では、「甘うい」の果実品質に及ぼす追熟処理温度およびエチレン濃度の影響を検討し、「甘うい」に適した追熟技術を開発したので紹介します。

☆ 技術の概要

- 「甘うい」に適した2つの追熟技術を開発しました（図1）。
- 「甘うい」の収穫直後の果実は、20℃で24時間の追熟前処理後にエチレン濃度1000ppm、20℃で24時間追熟処理して15℃に保存すると、追熟10日後には果肉が柔らかく良食味になります。また4～12週間貯蔵した果実は、貯蔵期間に関わらず、20℃で24時間の追熟前処理後にエチレン濃度100ppm、20℃で24時間追熟処理して15℃で保存・出荷すると、7日後には良食味になります（表1）。

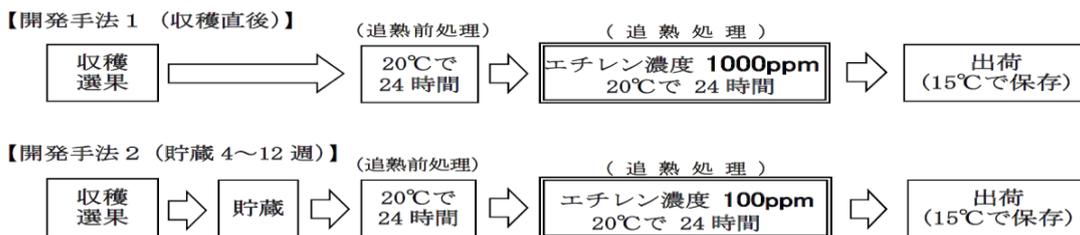


図1 「甘うい」の追熟技術

注) 二重枠線部分は現行「ヘイワード」の追熟条件との相違点。

表1 追熟処理時のエチレン濃度が追熟後の官能評価に及ぼす影響（平成30年）

| エチレン濃度 | 【収穫直後】 | | | 【貯蔵4～12週】 | | | | | | | | |
|---------|--------|----|-----|-----------|----|-----|----|----|-----|-----|----|-----|
| | 追熟4日後 | 7日 | 10日 | 貯蔵4週 | | | 8週 | | | 12週 | | |
| | | | | 4日 | 7日 | 10日 | 4日 | 7日 | 10日 | 4日 | 7日 | 10日 |
| 25ppm | × | × | × | × | × | × | × | × | × | ○ | ○ | ○ |
| 100ppm | × | × | × | × | ○ | ○ | × | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 1000ppm | × | × | ○ | × | ○ | ○ | × | ○ | 軟果 | ○ | ○ | 軟果 |

注) 1. n=6。 2. 4～12週は厚さ20μmのPEで折込包装し、2℃で貯蔵した。
3. 評価は、○:中心部まで食べて美味しい、×:中心部に芯が残る、軟果:過熟で美味しくない、とした。
4. 追熟処理は20℃で24時間行った。

☆ 活用面での留意点

- 本成果は福岡県農林試の令和2年度研究成果情報であり、福岡県農林試の許可を得て本文及び図を転載しています。技術の詳細については、福岡県農林試の流通・加工部鮮度保持・加工チーム（TEL:0942-45-7984）にお問い合わせください。
- 追熟効果を均一にするため、エチレン処理前に20℃で24時間程度加温してください。
- 貯蔵期間が長いほど良食味期間が前倒しになる傾向があります。
- 追熟後果実の保存温度が15℃より低いと果肉に緑色が強く残ることがあります。