

# 研究成果情報

平成 28 年度

かき「突核無」への「平核無」長期貯蔵技術の適用		
[要約] かき「突核無」は、「平核無」の貯蔵技術を使って長期貯蔵できる。やや未熟な果実 1 kg を、アルコール発生剤 1.6 g とともにポリエチレン袋に含気包装し、 $-1^{\circ}\text{C}$ で貯蔵すると約 54 日で渋が抜ける。貯蔵期間は冷蔵開始後約 91 日間が見込める。		
新潟県農業総合研究所佐渡農業技術センター	連絡先	TEL 0259-63-4102 FAX 0259-63-3972

## [背景・ねらい]

佐渡島内おけさ柿産地では「平核無」においては長期貯蔵技術が確立されているが、「突核無」では当該技術が適用できるか不明である。そのため、「平核無」で確立されている長期貯蔵技術の「突核無」への適用について検討する。

## [内容]

- 1 「突核無」の脱渋は「平核無」と同様に、果実 1 kg (約 30 果) をアルコール発生剤 (アンチモールド 1.0+0.6) とともにポリエチレン袋 (厚さ 0.06mm) で含気包装すると、 $-1^{\circ}\text{C}$  で貯蔵した場合は約 54 日で脱渋が完了する (表 1)。
- 2 長期貯蔵には、果実着色 3.5~3.9 の、やや未熟な果実が適する。着色 4.0~5.0 の収穫適期の果実は貯蔵日数や出庫後の日持ち日数がやや短くなる。着色 5.5~6.5 のやや過熟な果実は脱渋が完了した時点で軟化果実の発生がみられる (表 2)。
- 3 やや未熟な果実を用いた場合、貯蔵日数は冷蔵開始から「平核無」並みの 91 日間が見込める (表 2)。

## [導入効果]

「突核無」の出荷時期の調節が可能となる。

## [導入対象]

「突核無」生産者

## [留意点]

- 1 本試験は、「平核無」の一般的な貯蔵技術である、実測庫内温度  $-1^{\circ}\text{C}$  で貯蔵した成績であり、S 社製恒温高湿庫を用いた。
- 2 貯蔵果実の脱渋、出庫後の軟化防止その他は新潟県果樹指導指針に基づく。
- 3 貯蔵中の圧迫で生じる押し傷が水浸状の軟化に至るため、袋は平積みとし、冷気の流れを妨げないよう緩衝資材を配置する。

[具体的データ]

表1 貯蔵52または54日後の品種・果実着色別脱渋程度、果実品質

品種	収穫時果実着色(果頂部) C.C.値	果実成熟区分	貯蔵日数	脱渋程度	果実品質			備考			その他
					硬度 lbs	糖度 Brix%	日持ち(常温) 日	収穫日	貯蔵開始日	破壊調査日	
突核無	5.5~6.5	過熟	54	4.8	6.8	16.4	12.9	9/30	10/2	11/25	
	4.0~5.0	適正	54	5.0	8.6	19.1	7.9	10/1	10/2	11/25	
比)平核無	3.8	未熟	52	6.0	10.0	12.8	7.5	10/4	10/4	11/25	
参)平核無	5.5	適正	-	6.0	7.2	14.6	28.5	10/25	-	10/29	生食用炭酸ガス脱渋

注) 破壊調査は「平核無」の長期貯蔵時の脱渋日数 50~60 日間を目安に実施した。

「突核無」収穫時果実着色(果頂部) C.C.値 3.5~3.9 (未熟) 区は未調査。

脱渋程度は各果実のタンニンプリント指数値の平均。1:未脱渋、3:やや脱渋、5:ほぼ脱渋、6:完全脱渋(表2も同様)。

日持ち調査は、冷蔵庫出庫後に正常な果実をポリエチレン袋含気包装から取り出し、常温条件で実施した(表2も同様)。

表2 軟化果実発生時の品種・果実着色別果実品質

品種	収穫時果実着色(果頂部) C.C.値	果実成熟区分	貯蔵日数	果実品質				備考				
				軟化率 %	脱渋 程度	硬度 lbs	糖度 Brix%	日持ち(常温) 日	収穫日	貯蔵開始日	軟化発生 初確認日	果実品質 調査日
突核無	5.5~6.5	過熟	54	3	4.8	6.8	16.4	12.9	9/30	10/2	11/25	11/25
	4.0~5.0	適正	87	21	6.0	7.1	18.7	16.7	10/1	10/2	12/28	1/4
	3.5~3.9	未熟	91	12	6.0	8.2	17.7	18.4	10/1	10/2	1/1	1/4
比)平核無	5.6	適正	100	33	6.0	6.6	15.8	3.2	11/4	11/5	2/13	2/15

注) 貯蔵日数は貯蔵開始日から軟化果実発生初確認日までの日数を示す。

[その他]

研究課題名: 佐渡におけるかき及び園芸作物の地域条件に適合した安定生産及び生産性向上  
技術の確立

予算区分: 県単経常

研究期間: 平成27年度

発表論文等: なし