

# 研究成果情報

令和3年度

かき「突核無」を12月まで随時販売可能とする貯蔵技術

[要約] 炭酸ガス脱渋した「突核無」を厚さ0.06mmのポリエチレン袋で密封包装して0℃で貯蔵すると、12月中旬まで随時販売が可能になる。

新潟県農業総合研究所園芸研究センター 育種栽培科

連絡先

TEL 0254-27-5555

FAX 0254-27-2659

[背景・ねらい]

かき「突核無」は極小なサイズが特徴で、近年、栽培面積や出荷量が増加傾向にある。通常は9月下旬から10月上旬に出荷するが、秋から冬にかけて継続的に果実を提供できれば、販売方法の多様化や消費の拡大を期待できることから、12月まで随時販売を可能とする貯蔵技術を示す。

[内容]

- 1 炭酸ガス脱渋が完了したカラーチャート値4～5程度の果実を、厚さ0.06mmのポリエチレン袋に果実容積率30～35%を目安に入れてシーラーで密封し、0℃で貯蔵する(図1)。貯蔵の際、包装した果実を平型コンテナ等の容器に平置きし、容器を段積みする。
- 2 貯蔵期間80日頃(12月中旬)までは果実の軟化が見られず、貯蔵後も貯蔵前と同等の果実品質が維持されることから、必要な量を随時販売できる(図1、表1)。貯蔵期間90日を過ぎると軟化により可販果率が低下する(図1)。なお、5℃貯蔵では1か月程度しか貯蔵できない(データ略)。
- 3 貯蔵期間が変わっても出庫時の果実品質に大きな変化は見られない(表2)が、貯蔵期間が長くなるほど出庫後の日持ちが短くなる(図2)。このため、出庫後は速やかに販売する。

[導入効果]

「突核無」の販売期間が拡大することにより、多様な販売方法や消費拡大が期待される。

[導入対象]

「突核無」を栽培している生産者、産地

[留意点]

- 1 本技術の利用にあたっては、小売り用や業務用など多様な販売方法が考えられるため、販売先の実情に合わせて流通方法等を相談しながら運用する。
- 2 本研究は、A4サイズのポリエチレン袋を使用し、30～36個(重量約800g)の果実を入れ、0℃に設定した冷蔵庫(変動域0.9～-1.0℃)に保存し、軟化果実発生率5%以上を貯蔵の限界とした。
- 3 収穫および脱渋は、H27年公表の栽培マニュアル『「突核無」の特性と栽培のポイント』に基づいて行う。果皮色の判断には、果実カラーチャート、カキ、平核無(0～8)を使用した。

[具体的データ]

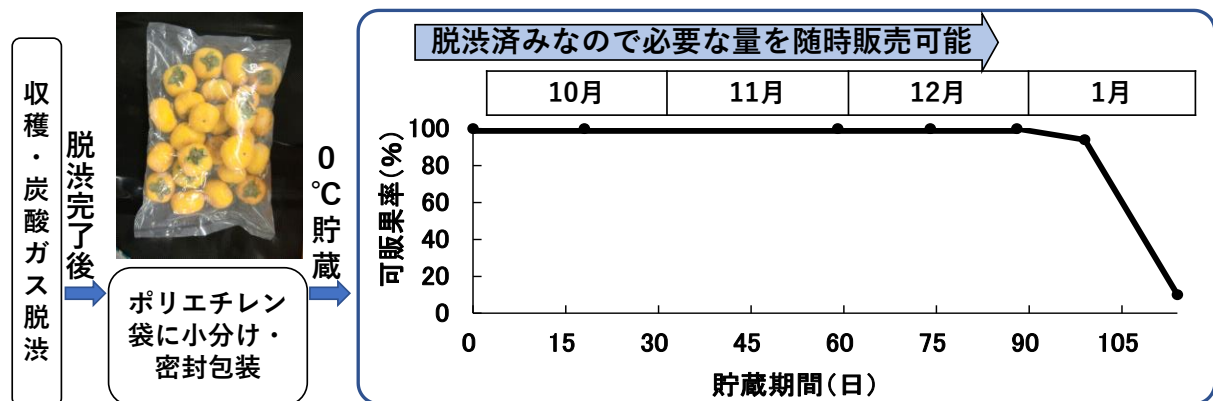


図1 「突核無」の貯蔵方法と貯蔵中の可販果率の推移

注 可販果率は平成28～令和元年の平均。

表1 0°C貯蔵前および86日貯蔵後の果実品質(平成28～令和元年平均)

| 貯蔵期間 | 果重<br>(g) | 果頂部果皮色 | 果肉硬度<br>(lbs) | 糖度<br>(Brix%) |
|------|-----------|--------|---------------|---------------|
| 0日   | 26.4      | 4.6    | 8.8           | 15.7          |
| 86日  | 25.2      | 5.7    | 8.3           | 15.5          |

注 貯蔵開始日は9月27日。

表2 0°C貯蔵期間が貯蔵後の果実品質に及ぼす影響(令和2年)

| 貯蔵期間 | 果重<br>(g) | 果頂部果皮色 | 果肉硬度<br>(lbs) | 糖度<br>(Brix%) |
|------|-----------|--------|---------------|---------------|
| 36日  | 29.4      | 6.4    | 8.4           | 16.4          |
| 59日  | 30.5      | 6.0    | 8.1           | 16.1          |
| 92日  | 32.1      | 6.1    | 7.9           | 16.3          |

注 有意差なし。出庫時に正常果を調査。収穫日は10月12日。

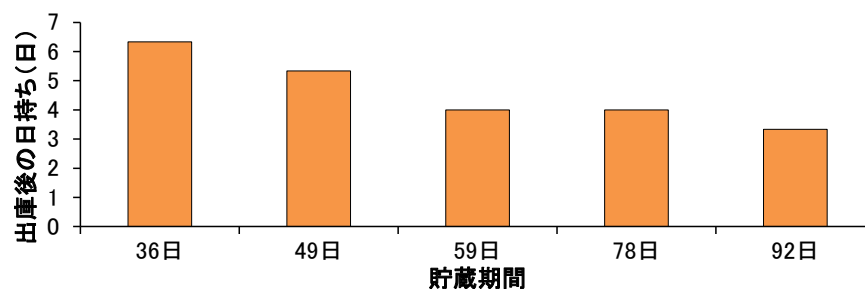


図2 0°C貯蔵期間が出庫後の日持ちに及ぼす影響(令和2年)

注 日持ちは21°C室温下で5%の果実が軟化するまでの日数。

[その他]

研究課題名:1 新潟産果実のブランド力向上と新展開に向けた技術開発

2 新潟産果実のブランド化をけん引する新技術の開発

予算区分:県単経常

研究期間:1 平成28～29年度

2 平成30～令和2年度

発表論文等:なし