

| | | | |
|------------------|--|------|------|
| 事項 | りんご「あおり27」(千雪)の品質はCA貯蔵で5か月間(3月下旬まで)保持できる | | |
| ねらい | りんご「あおり27」の品質保持期限は普通冷蔵で2か月間と比較的短く、果肉が褐変しない特性を活用したカットりんご等の新たな需要の拡大を制限する要因となっている。今回、CA貯蔵により品質を5か月間保持できることが明らかとしたので、参考に供する。 | | |
| 指導 参考 内容 | <p>1 CA貯蔵による「あおり27」の果肉硬度及び果汁酸度の保持効果は、普通冷蔵よりも高い。</p> <p>2 「あおり27」の果実硬度、果汁酸度等の品質はCA貯蔵で5か月間(3月下旬まで)保持できる。</p> <p>3 入庫前は、必ず軟性やけ発生防止対策(収穫後に10℃程度の環境で5～7日間保持する)を実施する。</p> <p>4 CA貯蔵は一般的な条件(0℃、O₂濃度1.8～2.5%、CO₂濃度1.5～2.5%)とし、11月上旬までに入庫する</p> | | |
| 期待される効果 | CA貯蔵により、りんご「あおり27」の販売期間を延長することができる。 | | |
| 利用上の注意事項 | | | |
| 問い合わせ先 (電話番号) | りんご研究所 品種開発部 (0172-52-2331) | 対象地域 | 県下全域 |
| 発表文献等 | 平成22～24年度 試験研究成績概要集(りんご)(りんご研究所) | | |

【根拠となった主要な試験結果】

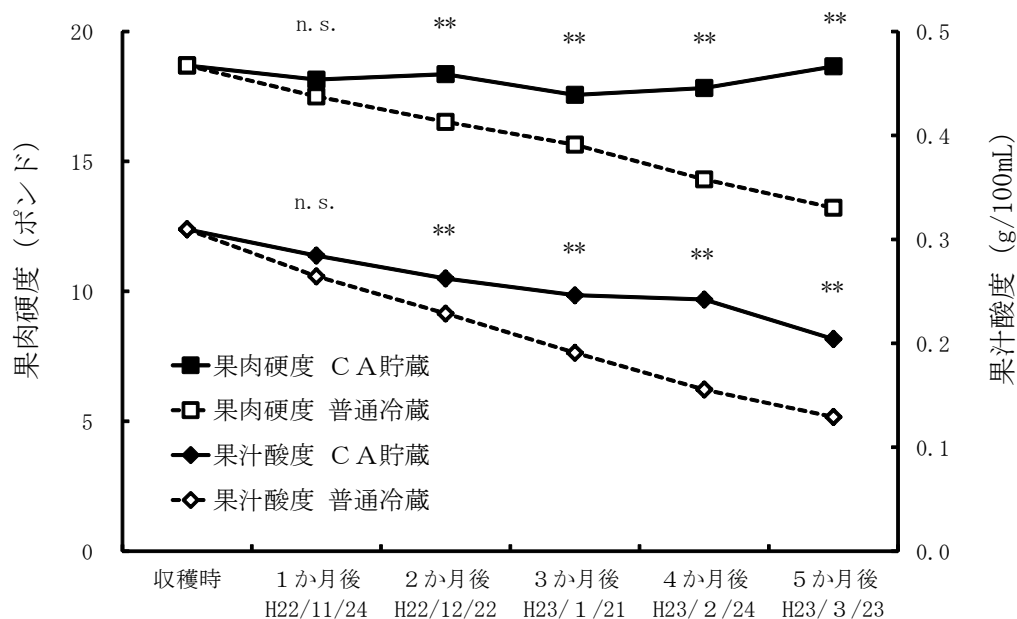


図1 CA貯蔵による「あおり27」の果肉硬度及び果汁酸度の保持効果 (平成22年 青森りんご研)

- (注) 1 供試果実：平成22年10月22日に収穫後、10℃恒温下で7日間保持（軟性やけ対策）
 2 CA貯蔵：0℃、O₂濃度 2.2%、CO₂濃度 2.0%、11月1日の入庫まで0℃普通冷蔵で保管
 3 図中の記号：n. s. は有意差なし、** は1%水準で有意差あり (t 検定)

表1 CA貯蔵後の「あおり27」の果実品質評価 (平成23年 青森りんご研)

| 貯蔵期間 | 貯蔵方法 | 果肉硬度 (ポンド) | 果汁酸度 (g/100mL) | 品質評価 | 備考 |
|-----------|------|------------|----------------|------|-----------|
| 収穫時 | — | 17.6 | 0.273 | ○ | 肉質・酸味良好 |
| 5か月 (出庫時) | CA貯蔵 | 16.5 | 0.219 | ○ | 肉質・酸味良好 |
| | 普通冷蔵 | 14.3 | 0.111 | × | 肉質軟化、酸味不足 |
| 5か月 (棚持ち) | CA貯蔵 | 15.9 | 0.224 | ○ | 肉質・酸味まだ良好 |
| | 普通冷蔵 | 13.8 | 0.093 | × | 肉質軟化、酸味不足 |
| 6か月 (出庫時) | CA貯蔵 | 15.5 | 0.225 | △ | 軟質果混入 |
| | 普通冷蔵 | 14.1 | 0.117 | × | 肉質軟化、酸味不足 |
| 6か月 (棚持ち) | CA貯蔵 | 16.1 | 0.205 | △ | 軟質果混入 |
| | 普通冷蔵 | 13.7 | 0.087 | × | 肉質軟化、酸味不足 |

- (注) 1 供試果実：平成23年10月20日に収穫後、倉庫内 (10℃程度) に5日間保持 (軟性やけ対策)
 2 CA貯蔵：0℃、O₂濃度 2.2%、CO₂濃度 2.0%、11月8日の入庫まで0℃普通冷蔵で保管
 3 出庫時：貯蔵5か月後の調査は平成23年3月22日、貯蔵6か月後の調査は4月19日に実施
 4 棚持ち：出庫後、20℃恒温下で7日間静置後に調査
 5 有意性：** は1%水準で有意差あり (t 検定)
 6 品質評価：○ (良好)、△ (やや不良)、× (不良)