

事項	西洋なし「ドワイエネ・デュ・コムス」の普通冷蔵における貯蔵期間		
ねらい	県の試作品種「ドワイエネ・デュ・コムス」の未追熟果の普通冷蔵について検討したところ、貯蔵期間が明らかになったので参考に供する。		
指導参考内容	収穫後直ちに普通冷蔵（温度0℃）すると、食味を低下させることなく、60日間の貯蔵が可能である。		
期待される効果	「ドワイエネ・デュ・コムス」を販売状況に応じて出荷することができる。		
利用上の注意事項	貯蔵中に腐敗果が発生した場合は、速やかに取り除く。		
担当	青森県農林総合研究センターりんご試験場 県南果樹研究センター	対象地域	県下全域
発表文献等	平成15年 東北農業研究 56号 平成13～14年度 青森県りんご試験場県南果樹研究センター試験研究成績概要集 平成15年度 青森県農林総合研究センターりんご試験場県南果樹研究センター試験研究成績概要集		

【根拠となった主要な試験結果】

表1 収穫時の果実品質

(平成13～14年 青森りんご試県南果研セ、平成15年 青森農林総研りんご試県南果研セ)

調査年度	収穫日 (満開後日数)	果実重 (g)	地色 指数	硬度 (lbs)	ヨード 反応指数	糖度 (%)	酸度 (g/100ml)
13年	10/18 (159)	441	3.4	9.4	3.1	13.5	0.26
14年	9/29 (156)	439	2.9	11.1	3.5	12.9	0.23
15年	10/6 (151)	305	3.3	11.1	4.1	12.5	0.25

- (注) 1 満開後日数：満開日から収穫日までの日数
 2 地色はニホンナシ用カラーチャートを用いて、1（緑色）～6（黄色）とした
 3 硬度はペネトロメーター型硬度計で測定した
 4 糖度は屈折計示度、酸度はリンゴ酸換算とした

表-2 冷蔵庫出庫時及び追熟後の果実品質

(平成13～14年 青森りんご試県南果研セ、平成15年 青森農林総研りんご試県南果研セ)

調査年度	貯蔵期間	出庫時				追熟後				追熟日数
		目減り率 (%)	硬度 (lbs)	糖度 (%)	酸度 (g/100ml)	目減り率 (%)	硬度 (lbs)	糖度 (%)	酸度 (g/100ml)	
13年	30日間	1.6	9.1(0.57)	14.2	0.25	5.6	1.4 (0.30)	14.6	0.21	15
	60日間	2.0	9.6(0.53)	13.7	0.20	4.7	1.2 (0.12)	13.9	0.20	14
	90日間	2.6	9.6(0.84)	14.0	0.20	2.7	1.5 (0.27)	14.1	0.18	13
	120日間	4.4	9.1(0.70)	14.2	0.20	2.6	1.7 (0.18)	14.3	0.15	9
	予冷	-	9.4(0.50)	13.5	0.26	3.4	2.0 (0.21)	14.0	0.22	12
14年	30日間	1.4	9.5(0.56)	13.5	0.20	1.8	1.6 (0.20)	13.4	0.18	15
	60日間	2.3	8.9(0.57)	13.7	0.19	2.8	1.3 (0.25)	14.0	0.17	14
	90日間	4.0	9.3(1.17)	13.7	0.19	1.9	1.1 (0.16)	13.9	0.16	12
	予冷	-	11.1(1.09)	12.9	0.23	2.7	2.0 (0.18)	13.5	0.18	14
15年	60日間	2.7	9.7(0.67)	13.3	0.19	1.9	1.8 (0.22)	13.2	0.16	11
	70日間	-	9.5(1.17)	13.6	0.18	2.4	1.6 (0.25)	13.7	0.17	10
	80日間	3.7	9.6(1.00)	13.3	0.16	1.7	1.9 (0.24)	13.5	0.15	10
	90日間	2.8	9.9(0.92)	13.3	0.16	1.4	2.3 (0.33)	13.3	0.14	8
	予冷	-	11.1(1.09)	12.5	0.25	3.3	2.2 (0.40)	13.5	0.18	11

- (注) 1 貯蔵温度0℃で追熟温度15℃。ただし、予冷区は0℃10日の予冷後20℃で追熟
 2 目減り率：出庫時（収穫時果重に対する出庫時果重の減少割合）、追熟後（出庫時果重に対する追熟後果重の減少割合）
 3 硬度の（ ）内数字は標準偏差である

表3 食味と障害果数

(平成13～14年 青森りんご試県南果研セ、平成15年 青森農林総研りんご試県南果研セ)

調査年度	貯蔵期間	食味指数	粉質化果数	内部褐変果数	備考	評価
13年	30日間	3.4	1/10	0/10	甘味が薄く食味淡泊な果実が見られた 甘味がなく食味淡泊、食用不適	○
	60日間	3.4	0/10	0/10		○
	90日間	3.1	0/10	0/10		△
	120日間	2.4	0/10	0/10		×
	予冷	4.0	1/10	0/10		
14年	30日間	3.3	0/10	0/10	香気弱く食味淡泊	○
	60日間	3.3	0/10	0/10		○
	90日間	3.1	1/10	1/10		×
	予冷	3.5	0/10	0/10		
15年	60日間	3.0	1/20	0/20	香気がやや少ないが予冷区とほぼ同等	○
	70日間	2.7	0/20	0/20		×
	80日間	2.1	1/20	2/20		×
	90日間	1.8	1/20	0/20		×
	予冷	3.1	0/20	0/20		

- (注) 1 食味指数：1（劣る）～5（良い）
 2 評価：○（適）、△（可）、×（不適）