

温州みかんの収穫時期別加工適性について

松原徳行・山本富治・大和富康
(長崎県総合農林センター)MATSUBARA, N., YAMAMOTO, T. and YAMATO, T.
Influence of Harvesting Date on Canning Qualities of the Satsuma Orange

1. 緒 言

早生温州みかんの生産の急増に伴ない最近その缶詰加工が開始されているが、特に収穫初期のものに色調その他難点があり、加工需要拡大上問題となっているので、品質向上を目的とし収穫適期を把握するため時期別に加工適性を検討した。又、普通温州についても農家、工場の労力配分を目的とし時期別加工適性試験を実施したのでその結果を報告する。

2. 試験方法

1) 試料ならびに採取時期

早生温州みかん (宮川早生)
40年度 県内主産地農家産 (長与村)
10月6, 18, 26日 11月8日

41年度 農林センター果樹部産 (大村市)
10月28日, 11月7, 23日

普通温州みかん (林系)
39年度 農林センター果樹部産 (大村市)
11月20, 30日, 12月10, 20日

40年度 県内主産地農家産 (長与村)
11月8, 15, 24日, 12月6, 14日

2) 調査項目

生果分析 糖度 (Bx), 酸度, PH,
ビタミンC (還元型), アミノ態窒素,
果肉全カロチノイド
加工試験 薬品処理歩留り, ブロークン率, 脱皮度
脱皮果肉の品質 (色調, 硬度, 肌あれ)

3 結果ならびに考察

1) 早生温州 糖, ビタミンC, アミノ態窒素等の諸成分は10月上旬より中旬にかけて急増し10月末にはかなりの充実を示し、果肉色素も同じく10月末には相当充実している。

第1表 早生温州の生果成分の推移 (40年度)

項 目	採取月日			
	10.6	10.18	10.26	11.8
Bx	8.7	10.1	10.5	10.7
酸 度 %	1.71	1.54	1.30	1.17
Vit. C (還) mg%	22.5	25.3	26.4	28.0
アミノ-N mg%	19.2	21.4	23.0	25.3
果肉全カロチノイド (吸光度)	0.07	0.11	0.13	0.14

第2表 普通温州の生果成分の推移 (40年度)

項 目	採取月日				
	11.8	11.15	11.24	12.6	12.14
Bx	9.2	10.3	11.0	11.5	11.8
酸 度 %	1.36	1.25	1.20	1.09	0.95
Vit. C (還) mg%	23.5	26.7	28.2	30.7	32.5
アミノ-N mg%	26.1	26.5	28.0	29.2	29.3
果肉全カロチノイド (吸光度)	0.13	0.15	0.18	0.19	0.19

しかし41年度の成績では11月区において成分、色調面でおかなりの増加がみられ、缶詰品質の良好を期するには内販用といえども欠張り11月期の加工が望ましい。

脱皮果肉の品質も生果品質に比例しているが、原料によつては10月期において薬品処理に際しやや脱皮困難の傾向が見受けられブロークン率増大の原因となる場合もあり、此点からも11月期の加工が無難である。

2) 普通温州 11月上旬より中旬にかけて糖等の諸成分の急増が見られ、11月半ばには相当の充実を示しているが、輸出缶詰を対象とした場合、色調その他缶詰品質の優良を期するには11月20日頃よりの加工開始が望ましい。

終期としては39年度の12月20日区加工試験において霜害等に起因するものと思われるところの脱皮果肉品質の劣化が見受けられ12月半ばまでの収穫が無難と考えられる。