

### セミノールの採収時期別果実品質と貯蔵について

岩崎守光・泉 康夫・竹本 調

(熊本県天草農業研究指導所)

セミノールの採収適期は3月中旬頃とされているが、しばしば、果実が樹上で寒害をうけ、す上がりすることがある。そこで早期(12月~2月)に採収することが考えられるが、この場合の果実の貯蔵中における品質の推移と貯蔵性について検討したのでその概要を報告する。

#### 1. 試験方法

樹令5年生のセミノール果実を供試し、昭和52年12月22日と、53年1月19日、2月21日、3月22日のおよそ1ヵ月ごとの4回に分けて採収し、20日間の予措後、厚さ0.02ミリのポリフィルムで個装して簡易の常温庫で平コンテナに入れて貯蔵した(12月と3月採収果については別に裸果貯蔵も行なった)。

調査は、採収時とその後5月下旬まで、半月ごとに貯蔵果の減量、腐敗、へた枯れなどの貯蔵性について、また1ヵ月ごとに果実の品質について実施した。

供試果は、貯蔵性は、50果の2反復とし、品質調査は、1回5~10果を用いた。

#### 2. 結果および考察

1) 貯蔵中の果重減量率は、早期に採収した果実ほど、

また、ポリ個装にくらべて裸果が高かった。

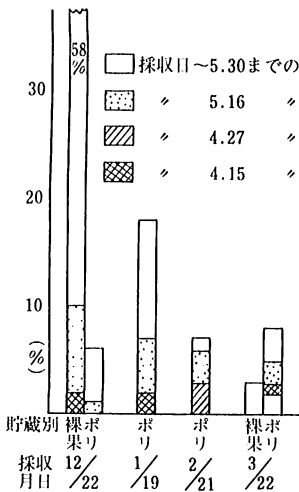
2) 腐敗果は、4月中旬以降、気温の上昇につれてみられ、5月中旬以降は目立って多くなった。裸果とポリ果との比較では、12月採収では裸果が、3月採収では、ポリ貯蔵果が多かった。

3) へた枯れは、裸貯蔵が多く、中でも12月採収果が多かった。また、5月中旬以降急激に増加した。ポリ個装果では、3月採収果が多く、5月末におけるへた枯れ果は12月および2月採収果より多かった。

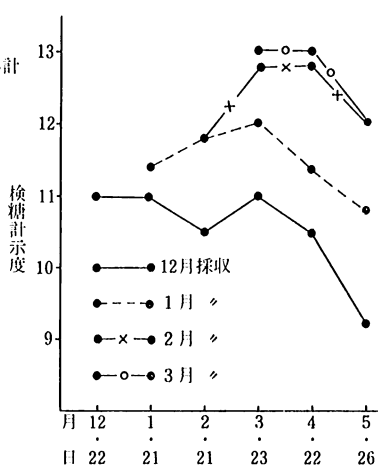
4) 果実の品質で糖は、12月と1月採収果が低く、2月と3月採収果は、あまり変わらなかった。なお4月以降、糖の低下がみられた。

5) クエン酸含量については、採収時期、および貯蔵法別による差はあまり認められず、4月下旬における酸含量は1.6~1.7程度であった。

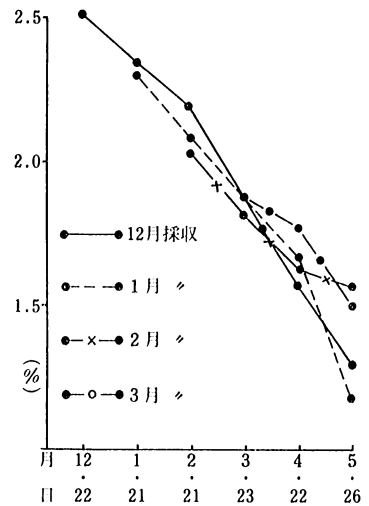
6) 以上のことから、2月以前の採収は、果実の品質、特に糖が低いという問題がある。また常温庫においては、ポリ個装貯蔵が望ましい。なお5月以降の常温庫による貯蔵には無理がある。



第1図 貯蔵中の腐敗果率



第2図 貯蔵果実の糖の推移 (ポリ果)



第3図 クエン酸の推移 (ポリ果)