

## 宮内伊予柑の品質向上に関する研究

## 第2報 貯蔵資材及び追熟温度と果実品質

川野信寿・小原 誠・柴 茂(大分県柑橘試験場)

KAWANO, N., M. OHARA and S. SHIBA: Improvement of Quality of Miyauchi Iyo citrus. 2. Effects of Storage Materials and After-ripening Temperatures on Quality

貯蔵期間が長い場合、宮内伊予柑の果実品質は貯蔵方法に大きな影響を受ける。そこで貯蔵資材及び追熟温度が果実品質に及ぼす影響ならびに追熟時期が果実品質に及ぼす影響を検討したので報告する。

## 1. 試験方法

12月下旬に収穫した9分着色の果実を3%程度予措して①ポリ個装(0.02mm)②穴アキ大ポリ(85×100cm厚さ0.03mm直径1.5cmの穴32カ所)③柑橘用フレッシャー(KF)4倍④KF6倍⑤KF8倍⑥裸とし、⑧8℃⑨13℃⑩18℃の温度処理をした。13℃と18℃は収穫、予措後、24日間温度処理したが⑥の裸のみ予措なしで処理した。処理終了後は⑥の裸のみポリ個装して常温貯蔵とした。8℃は全期間処理した。試験2として、収穫、予措後は①～⑥の貯蔵資材で常温貯蔵とし、3月2日より13℃で14日間追熟処理を行なった。

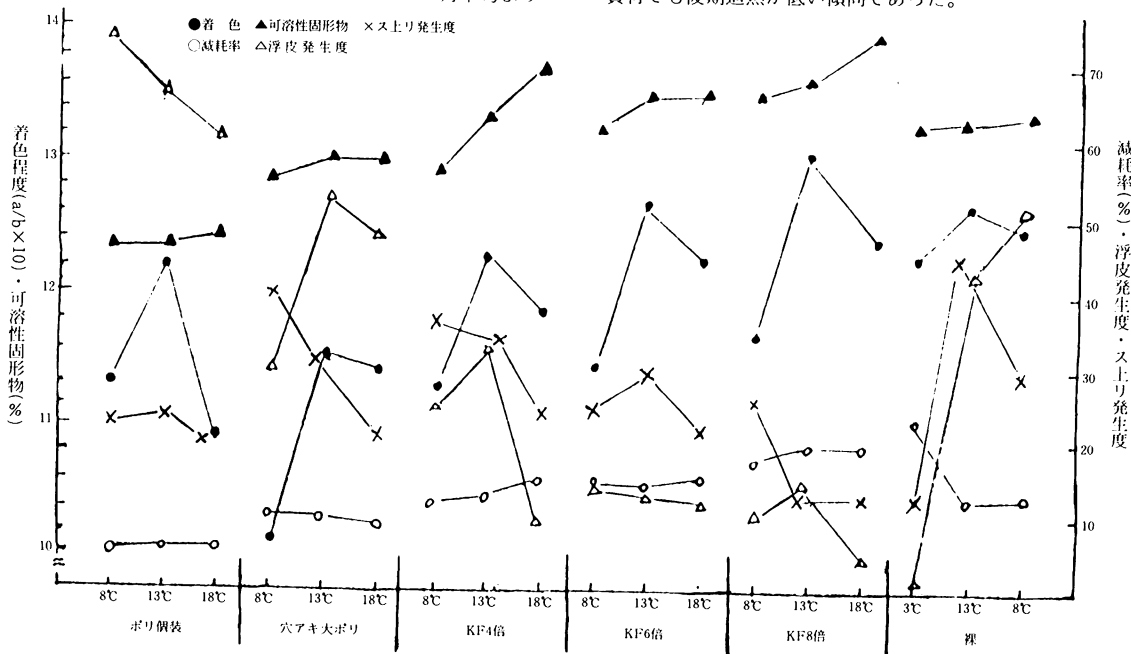
## 2. 試験結果及び考察

着色は温度との関係ではいずれの資材でも13℃が最も良く、次いで18℃>8℃の順であり、貯蔵資材との関係では裸、KF8倍が良く、次いでKF6倍>KF4倍>ポリ個装>穴アキ大ポリの順に良かった。13℃と18℃の温度処理では処理後に常温貯蔵することでいずれの資材でも退色がみられたが、常温貯蔵庫が10℃以上となった2月下旬より

再び着色が進んだ。

減耗は温度との関係ではいずれの資材でも18℃>13℃>8℃の順に多く、貯蔵資材との関係では裸>KF8倍>KF6倍>KF4倍>穴アキ大ポリ>ポリ個装の順に多かった。裸の13℃、18℃は温度処理後にポリ個装としたので、その後の減耗はほとんどなかった。しおれは減耗の多い裸の8℃、KF8倍でひどく、減耗の少ない資材ではみられなかった。試験では果実を重ねず、平コンテナで貯蔵したが、8℃・湿度85%程度の送風条件下で裸果の場合は3月16日の時点で23%近くも減耗しており、貯蔵中の減耗の多い品種と思われるので長期間の裸貯蔵は無理と思われる。減耗の多い貯蔵法ほど着色は良くなる傾向で、果実比重は大きくなる傾向であった。浮皮およびスリは減耗の少ない貯蔵法ほど多くなる傾向であった。可溶性固形物は減耗の少ない貯蔵法で低い傾向であり、資材ではポリ個装、穴アキ大ポリ、温度では8℃が低かった。酸は資材では差がないが温度では18℃が高い傾向であった。

収穫・予措後に13℃で24日間追熟をした場合(前期追熟)と出荷前に13℃で14日間追熟した場合(後期追熟)では後期追熟がいずれの資材でも着色が良く、減耗、浮皮、しおれは追熟時期の差はなかった。可溶性固形物、酸はいずれの資材でも後期追熟が低い傾向であった。



第1図 貯蔵方法と果実品質