

キウイフルーツの収穫と貯蔵

第4報 ハイワードの収穫時期と追熟後の品質

吉原剛二・緒方俊雄・*広瀬正純・中村昭二
(大分県農業技術センター・*大分県農水産物加工総合指導センター)

Goji KOHARA, Toshio OGATA, Masazumi HIROSE and Shoji NAKAMURA :

Harvesting and Storage of Kiwi Fruit. 4. Effects of Harvesting Time on Ripened Fruit Quality of Hayward

前報でブルーノの収穫適期は10月下旬～11月上旬であることを明らかにした。今回は栽培面積が急速に増加してきたハイワードについて収穫適期を検討した。

1. 材料および方法

1981～83年に県内3か所のハイワード6～8年生樹を供試。貯蔵は0.03mmのポリ袋に5果ごと封入、3℃で貯蔵、追熟は20℃の定温器で行った。各区の供試果数は15果とした。他は前報と同じである。

2. 結果および考察

1) 収穫時の生果 収穫時期が遅いほど糖および酸含量は増加し、果肉硬度は軟化、果肉色はL値、b値は低下、a値はやや上昇する傾向がある。また、'81年は特に糖度が早期から高い特異な年であった。

2) 収穫直後の追熟果 糖および酸含量は収穫時期が遅くなるほど直線的に高くなったが、生果ほどの時期の差は大きくない。果肉色はa値は低下、b値は上昇する

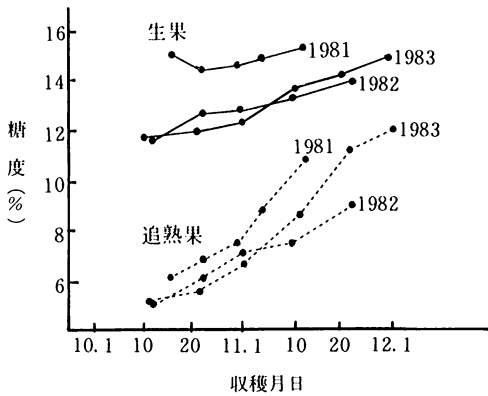
がL値は明らかでなかった。追熟所要日数はしだいに短くなり、11月10～22日収穫で12～21日程度であった。

3) 貯蔵果 糖度は'82年は1月13日、'83年は6月4日で追熟直前の状態であったが、果肉硬度および酸含量は可食状態に達せず、糖度との間には追熟の速さのずれがある。出庫の時の硬度は11月中旬収穫果がやや硬かった。

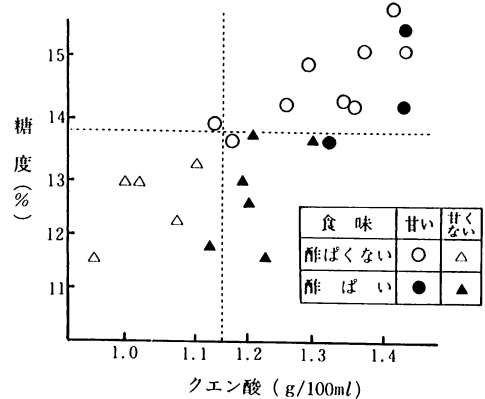
4) 食味評価 甘いまたはおいしいと感じる糖度は13.8%以上必要で、その時の酸含量は1.15g/100ml以上であった。1.40g/100ml以上では酸っぱく感じるようであった。

以上の結果、収穫適期は追熟果の糖度が13.8%以上になることを目標にすれば、本県の最大主産地国東町では暦日で11月中旬、生果糖度8～9%、果肉硬度2.4～2.6kgの範囲と考えられた。

しかし、糖度は年次差や地域差によって、でんぷんからの糖化が複雑であり、毎年ある一定の生果糖度に達してからの収穫開始には問題がある。



第1図 収穫時期と糖度



第2図 追熟果の食味評価

第1表 収穫時期と貯蔵後の品質

項目	収穫月日	1982年					1983年			
		収穫時		貯蔵生果			収穫時		貯蔵果(6月4日)	
		生果	追熟果	1月13日	3月17日	5月24日	生果	追熟果	生果	追熟果
硬 度 (kg)	10・21～22	3.01	—	1.06	1.07	0.91	3.51	0.46	0.74	0.28
	11・10～11	2.32	0.51	1.27	1.08	1.09	3.38	0.51	0.89	0.30
	11・22, 12・1	2.67	0.46	1.44	0.98	1.00	2.97	0.58	0.84	0.33
糖 度 (%)	10・21～22	5.8	13.0	13.2	13.2	12.4	6.0	12.5	12.3	11.7
	11・10～11	7.6	14.2	13.8	13.9	13.3	7.7	12.9	12.9	12.7
	11・22, 12・1	8.5	14.4	13.7	14.4	13.9	9.6	13.8	13.7	13.4
酸 (g/100ml)	10・21～22	1.73	1.13	1.43	1.35	1.28	1.35	0.89	1.19	1.08
	11・10～11	1.67	1.36	1.55	1.40	1.46	1.49	1.02	1.35	1.16
	11・22, 12・1	1.63	1.36	1.60	1.48	1.49	1.47	1.19	1.42	1.29