

カキ「会津身不知」は貯蔵温度 2℃で 約 30 日間軟化を抑制できる

福島県農業総合センター 会津地域研究所

1 部門名

果樹—カキ—栽培

2 担当者

政井紀恵

3 要旨

カキ「会津身不知」は、現在、輸出拡大に向け産地として取り組んでいるが、輸送中の軟化が問題となっている。そこで、長時間輸送を想定して貯蔵温度条件を検討した結果、炭酸ガス脱渋を実施した果実は、貯蔵温度 2℃では約 30 日間軟化を抑制できることが明らかとなった。

(1) 2℃設定(平均温度 2.7℃)では、34 日後まで軟化を防止できたが、49 日後では全て軟化した(表 1)。

(2) 5℃設定(平均温度 5.0℃)では 34 日後に 35%の軟化果実の発生が確認された。

(3) 貯蔵果実表面に黒点または黒線が発生することがある(写真 1)。

表 1 貯蔵温度と軟化果実の発生割合 (2018年)

温度	貯蔵日数	軟化果実割合 (%)
2℃	34日	0
	49日	100
5℃	34日	35
	49日	100

注 13果/箱を2箱供試した
箱は一般の出荷用段ボールを使用した
軟化果実は、果皮表面に水浸上の変化がみとめられたもの



写真 1 果実表面の汚損(2℃34日貯蔵後)

4 成果を得た課題名

(1) 研究期間 平成 30 年度

(2) 研究課題名 輸出拡大に向けた県産農産物の品質保持技術の確立

(3) 参考となる成果の区分 (終了参考)

5 主な参考文献・資料

なし