

ナシ「王秋」は-1℃で保存すると 収穫後3か月程度、品質が保持できる

福島県農業総合センター 生産環境部 流通加工科

1 部門名

果樹—ナシ—流通

2 担当者

國分計恵子

3 要旨

ナシ「王秋」は、収穫後-1℃で保存することで、貯蔵方法によっては収穫後4か月程度の保存が可能である。ただし、貯蔵障害(軽度の芯腐れ)が発生しやすく、貯蔵方法によらず硬度・食味など商品性を保つことができるのは収穫後3か月程度である。

(1)ラップ又はPE包装すると、果実重量は貯蔵の限界とされる5%減少に貯蔵168日経過しても達しない(図1)。

(2)果実硬度は、全ての区で貯蔵84日目までに低下する傾向が見られた(図2)。

(3)貯蔵112日から全ての区で貯蔵障害と思われる芯腐れが発生した(図3)。

表1 区の構成

区	前処理方法	貯蔵方法
1-MCP	収穫当日、常温で1000ppb・24時間燻蒸処理	収穫コンテナ内側を新聞紙で囲み果実を詰め、上部から新聞紙被覆
ラップ	個体ごと抗菌ラップ包装後24時間常温放置	個包装果実を収穫コンテナに詰め、上部から新聞紙被覆
PE	0.03mm厚PE大袋に果実を入れ常温で24時間放置	PE大袋を収穫コンテナに入れ、上部から新聞紙被覆
無処理	収穫コンテナに果実を入れ、常温で24時間放置	収穫コンテナ内側を新聞紙で囲み果実を詰め、上部から新聞紙被覆

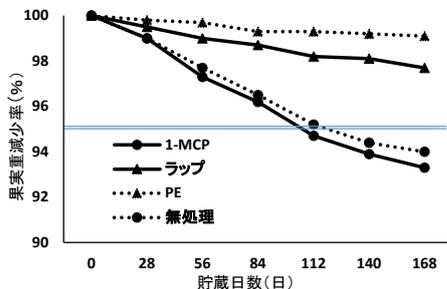


図1 果実重減少率の推移

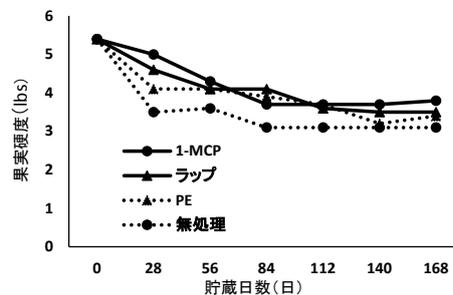


図2 果実硬度の推移

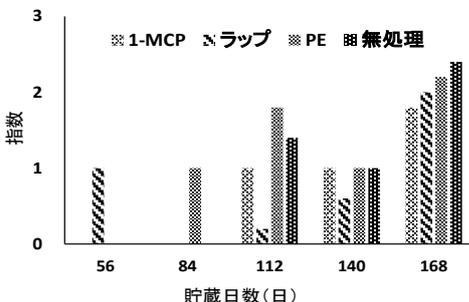


図3 貯蔵障害(芯腐れ)発生指数

[評価基準]

項目	指数
芯腐れ	3芯部が全体的に黒くなり腐敗
	2芯部に一部明瞭な腐りの症状(個体販売不可)
	1芯部に一部うっすらとした変色(個体販売可)
	0健全な果実

4 成果を得た課題名

(1) 研究期間 平成27年度～28年度

(2) 研究課題名 地域産業6次化推進のための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 (発展見込)

5 主な参考文献・資料 なし