

‘湘南ゴールド’の果実を有孔の高密度ポリエチレンシートで包めば、常温貯蔵庫内で4月下旬まで貯蔵できる

3月初旬に収穫した‘湘南ゴールド’の果実を、穴開けパンチで50cm²に1か所程度穴を開けた厚さ0.02mmの高密度ポリエチレンシート1枚で包み、木製の貯蔵箱に7分目程度で入れ、常温貯蔵庫内で貯蔵しました。

その結果、減量歩合は低く、しなび果やへた枯れ果の発生も低く、果皮の鮮度が4月下旬まで保たれることが分かりました。



図1 有孔高密度ポリエチレンシートを利用した‘湘南ゴールド’の常温貯蔵法

表2 被覆資材の違いが果実の外観品質に与える影響

試験区	減量歩合 (%)		しなび果			
			発生率 (%)		発生度 ^y	
	4/1	4/28	4/1	4/28	4/1	4/28
有孔高密度ポリ区	1.2	2.2	0.0	0.0	0.0	0.0
新聞区 ^z	2.5	5.4	0.0	5.0	0.0	2.5
被覆なし区	3.8	7.6	0.0	63.3	0.0	31.7

試験区	へた枯れ果				へた落ち果発生率 (%)	
	発生率 (%)		発生度 ^x			
	4/1	4/28	4/1	4/28	4/1	4/28
有孔高密度ポリ区	0.0	6.7	0.0	3.3	0.0	0.0
新聞区	3.3	15.0	1.1	5.6	0.0	0.0
被覆なし区	1.7	26.7	0.6	13.3	0.0	0.0

z:新聞区は、新聞紙2枚を用いて、果実全体を包んだ

y:しなびの発生程度を無(0)、軽(1)、甚(2)に指数化し、次式で算出した

$$(\text{しなびの発生度}) = \Sigma (\text{発生程度別果数} \times \text{指数}) \times 100 / (\text{調査果数} \times 2)$$

x:へた枯れの発生程度を無(0)、軽(1)、中(2)、甚(3)に指数化し、次式で算出した

$$(\text{へた枯れ発生度}) = \Sigma (\text{発生程度別果数} \times \text{指数}) \times 100 / (\text{調査果数} \times 3)$$