

通し番号	4791
------	------

分類番号	27-34-16-01
------	-------------

追熟処理する場合の‘片浦イエロー’の収穫適期は満開後180日である
[要約] エチレンで追熟処理した‘片浦イエロー’の果実の食味が最も良くなる果実収穫時期は、満開後180日である。
神奈川県農業技術センター足柄地区事務所 連絡先 0465-29-0506

[背景・ねらい]

‘片浦イエロー’は当所で‘アップル’と‘雄3’の交配によって育成され、2008年に品種登録された黄色系キウイフルーツである。主要品種である緑色系キウイフルーツ‘ハイワード’より糖度が高く、県内の直売所などでの商材として普及性があるものと期待される。そこで、追熟処理した‘片浦イエロー’の食味が最も良好となる収穫適期を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

- 1 満開後日数190日前後で収穫した果実を、収穫直後にエチレン追熟処理すると食味が極めて良好となる。この収穫時期の果実の収穫直後、追熟前のBrix値、果皮硬度はそれぞれ概ね13%、3.5kg/cm<sup>2</sup>である。(表1)
- 2 収穫直後追熟前のBrix値13%以上、果皮硬度3.5kg/cm<sup>2</sup>となる収穫時期は、2010年から2015年の調査において、概ね満開後180日から190日の間となることから、この時期が‘片浦イエロー’の果実が最も良食味となる収穫適期であると考えられる(図1,2)。

[成果の活用面・留意点]

- 1 樹上の果実品質は満開後日数が同じであっても、園地の栽培条件や気候条件によってばらつくため、満開後180日に達する以前から糖度計などで自園の果実品質を把握した上で収穫時期を決定するのが望ましい。
- 2 満開後190日を越えた果実は軟化が進む恐れがあるため、収穫の遅れには注意する。

[具体的データ]

表1 2015年度における収穫時期別の‘片浦イエロー’の果実品質

収穫日	満開後 日数 <sup>z</sup>	満開から収穫までの 平均積算温度(°C)	果皮硬度(kg/cm <sup>2</sup> )		糖度(Brix%)		追熟後 <sup>y</sup> の 酸度(%)	追熟後 <sup>y</sup> の 食味評価 <sup>x</sup>	追熟後 <sup>y</sup> の 果実色 <sup>w</sup>
			収穫直後	追熟後 <sup>y</sup>	収穫直後	追熟後 <sup>y</sup>			
10/9	151	3387	4.1	1.6	7.9	12.5	0.5	1.0	薄黄
10/20	162	3582	4.9	0.9	5.9	14.7	0.8	3.2	薄黄
10/27	169	3698	4.7	0.8	8.1	14.0	0.6	4.0	黄
11/6	179	3852	4.5	0.9	9.1	15.5	0.7	4.8	黄
11/17	190	4021	3.3	0.7	13.9	16.4	0.5	5.0	黄
11/26	199	4135	3.5	0.7	15.4	16.5	0.7	5.0	黄
12/7	210	4249	2.1	0.8	16.1	16.3	0.9	5.0	黄

数値は5果の平均。

z: 満開日は2015年5月11日。

y: 追熟処理は25果を入れた35.0cm×43.5cm×6.0cmの貯蔵用段ボール箱1箱あたり

「熟れごろ(日園連)」1バックを用い、エチレン雰囲気下に収穫直後の果実を15°C1週間静置して行った。

x: 1(極不良)、2(不良)、3(普通)、4(良好)、5(極良好)

w: 目視により確認

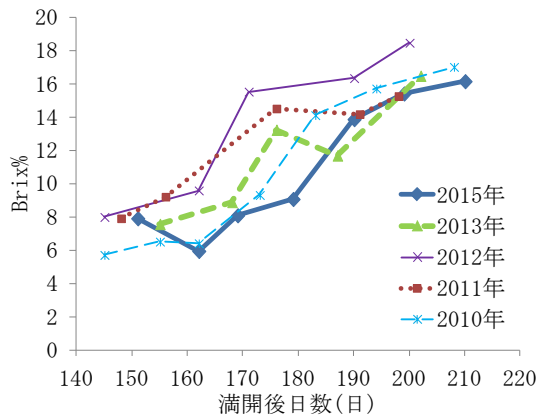


図1 満開後日数と収穫直後の果実の糖度

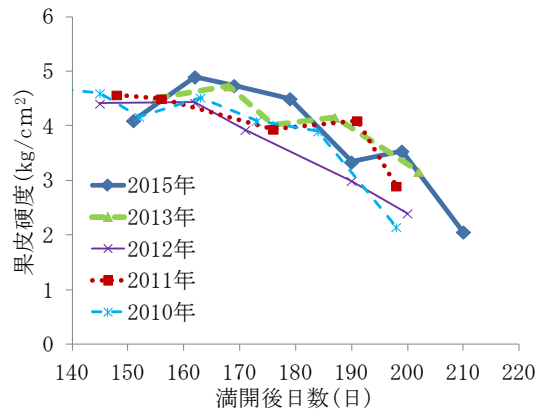


図2 満開後日数と収穫直後の果実の果皮硬度

[資料名] 平成22年度試験研究成績書、平成26年度試験研究成績書、  
平成27年度試験研究成績書

[研究課題名] 地産地消を推進する安定生産技術の確立

[研究期間] 平成22～27年度

[研究担当者名] 二村友彬、青木隆、川嶋幸喜、服部俊一、齋藤寧

[協力・分担関係]