

事項	西洋なし「ゼネラル・レクラーク」の貯蔵性（改訂） ～追熟後の香りや食味が優れる貯蔵温度は、0 よりも3～5 である～		
ねらい	平成5年度指導参考資料において、西洋なし「ゼネラル・レクラーク」は、温度0 で60日間の貯蔵が可能とした。しかし、追熟後に特有の香りが劣り、食味の淡泊な果実がみられることから、貯蔵温度についてさらに検討したところ、追熟後の香りや食味が優れるのは、0 より3～5 であることが明らかになったので普及に移す。		
普及する内容	<p>1 貯蔵温度3 で保存後の追熟及び追熟果実の香りと食味  (1) 追熟温度15 での可食期（硬度2 lbs前後）に至るまでの追熟日数は、30日貯蔵で11～12日、60日貯蔵で8日である。  (2) 30日貯蔵、60日貯蔵後の追熟果実は、収穫直後または予冷後追熟果実と同等の優れた香りと食味がある。</p> <p>2 貯蔵温度5 で保存後の追熟及び追熟果実の香りと食味  (1) 追熟温度15 での可食期に至るまでの追熟日数は、30日貯蔵で11～12日、60日貯蔵で6日である。  (2) 30日貯蔵、60日貯蔵後の追熟果実は、収穫直後または予冷後追熟果実と同等の優れた香りと食味がある。  (3) 60日貯蔵後の追熟果実は、果皮の萎凋が著しく、軟化が進んで、追熟の揃いも悪いので、30日までの貯蔵とする。</p> <p>3 果実腐敗の発生  輪紋病等による果実腐敗の発生に、貯蔵温度の違いは影響しない。</p>		
期待される効果	<p>1 追熟後の香りや食味が優れる果実の長期間にわたる供給が可能になる。</p> <p>2 冷蔵庫の温度を高め設定できるので、管理費の低減が期待できる。</p>		
普及上の注意事項	貯蔵温度が高い果実ほど軟化が進みやすいので、出荷は計画的に行う。		
問い合わせ先 (電話番号)	りんご研究所 県南果樹部 (0178-62-4111)	対象地域	県下全域
発表文献等	平成17～22年度 試験研究成績概要集（りんご研究所） 平成22年園芸学会春期大会		

【根拠となった主要な試験結果】

表1 収穫時の果実品質と追熟後果実の官能評価  
(平成18、19、22年 青森りんご研県南果樹)

年次	区分	果重 (g)	硬度 (lbs)	糖度 (%)	酸度 (%)	地色	官能評価		追熟日数
							香り	食味	
平18	収穫時	428	12.3	13.1	0.333	3.0	-	-	35
	追熟後	379	2.2	14.6	0.290	5.0	2.5	4.0	
平19	収穫時	372	11.7	12.2	0.350	3.1	-	-	38
	追熟後	343	1.9	13.9	0.289	4.8	1.9	3.7	
平22	収穫時	409	12.0	12.5	0.267	2.9	-	-	22
	追熟後	386	2.0	14.5	0.311	5.0	1.8	3.8	

(注) 1 地色：日本なしカラーチャートの地色指数(1：緑色～5：黄色)による。  
 2 官能評価：香り指数は0(なし)～3(多)の4区分、食味指数は1(不良)～5(良好)の5区分。  
 3 追熟：H18、19は予冷なし、H22は0・15日間予冷後の追熟、追熟温度はいずれも15。

表2 出庫後の追熟日数と追熟後果実の官能評価  
(平成18、19、22年 青森りんご研県南果樹)

年次	貯蔵日数・温度		追熟日数 (日)	糖度 (%)	酸度 (%)	官能評価		腐敗果率 (%)
	貯蔵日数	温度				香り	食味	
平18	30日	5	11	14.1	0.321	2.5	3.9	0
		3	11	14.1	0.301	2.6	3.9	10
		0	11	13.9	0.283	1.9	3.0	10
	60日	5	6	13.9	0.270	2.7	4.1	0
		3	8	14.6	0.267	2.4	4.0	0
		0	12	14.6	0.273	1.9	3.5	20
平19	30日	5	12	13.2	0.300	2.5	4.2	0
		3	12	13.6	0.275	2.5	4.2	0
		0	12	13.1	0.270	1.9	3.7	0
	60日	5	6	13.4	0.265	2.5	4.1	0
		3	8	13.1	0.244	2.5	4.1	0
		0	12	13.1	0.253	1.7	3.5	0
平22	60日	3	8	14.2	0.293	1.8	3.9	0
		0	10	14.8	0.280	1.1	3.3	0

(注) 官能評価の調査基準：表1に同じ、追熟温度：15

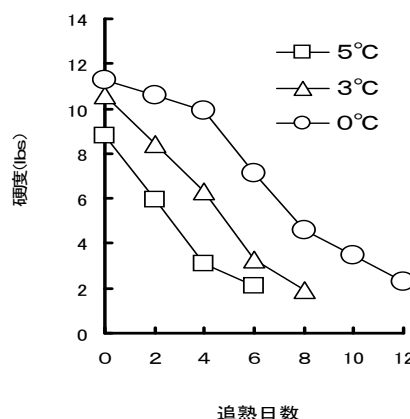


図1 60日貯蔵後の追熟日数と硬度の低下  
(平成19年 青森りんご研県南果樹)  
(注) 追熟温度：15

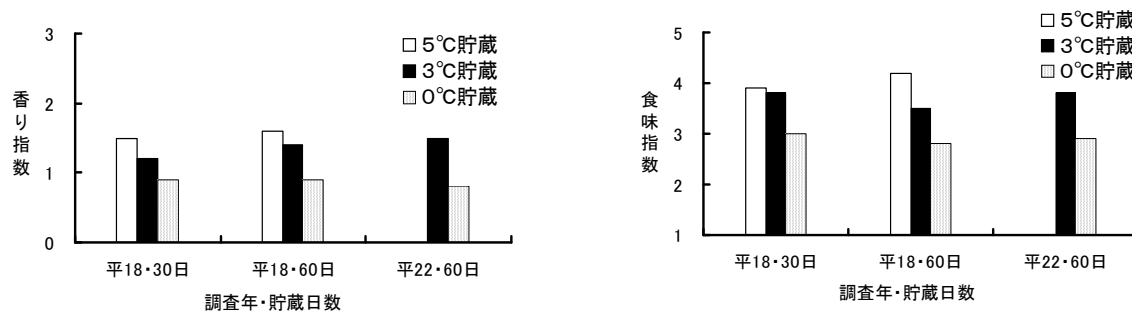


図2 パネラーによる追熟後果実の官能評価 (平成18、22年 青森りんご研県南果樹)

(注) 1 官能評価：平18・30日では追熟後に各区一斉評価、平18・60日では追熟後5区のみ単独評価と、3区と0区と比較評価、平22・60日では3区と0区と比較評価。平22・60日では5区の評価なし。  
 2 パネラー数：平成18年が23名、平成22年が12名。  
 3 調査基準：表1に同じ。