

[果樹部門]

8. 低温貯蔵した「新高」は黒あざ症の発生を確認し出庫後2日目から出荷する

[要約]

低温貯蔵中の「新高」では大きい果実ほど黒あざ症が発生しやすい。黒あざ症は出庫1日後まで新たに発生することがあるため、出庫後1日経過して発生しない果実を出荷する。

[担当] 中山間農業研究室

[連絡先] 電話 086-955-0276 (果樹研究室)

[分類] 情報

[背景・ねらい]

「新高」を低温や二酸化炭素の高濃度条件下で貯蔵すると、黒あざ症が発生しやすく、年により発生程度は異なる。2009年、低温貯蔵中に黒あざ症が多発したため、黒あざ症の出庫後の発生状況を把握する。

[成果の内容・特徴]

1. 収穫後、果重の減耗率を1.5%に予措（貯蔵中の代謝を防ぐため、本貯蔵する前に少し乾燥させること）した果実を2～3の無送風高湿度冷蔵庫に無包装のまま入れて低温貯蔵すると、黒あざ症の発生果実（図2）は貯蔵期間が長いほど多くなる（図1）。
2. 出庫後、室温で放置すると、出庫1日後までは発症果実は増加するが、それ以降の増加はない（図1）。
3. 黒あざ症が発生した果実は、出庫後日数が経過するほど、黒あざ斑数が増え（図3）黒あざ斑の面積が拡大する。
4. 大きい果実ほど、黒あざ症が発生しやすい（図4）。

[成果の活用面・留意点]

1. 本成果は黒あざ症の多発条件下での結果であり、発生頻度は年によって異なる。
2. 低温貯蔵する場合は、6玉サイズの大きさの果実を用い、貯蔵期間はなるべく短い方がよい。
3. 黒あざ症は果重の減耗率が1.5%まで予措を行ってから低温貯蔵しても発生する。
4. 黒あざ症の発生メカニズム、発生要因は明らかではない。

[具体的データ]

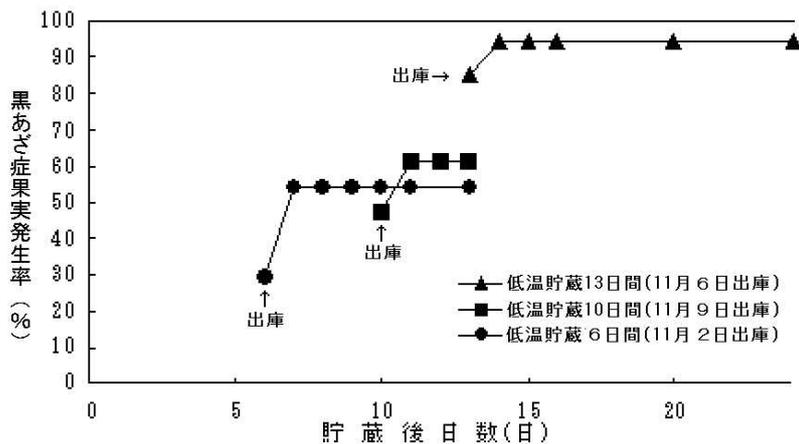


図1 低温貯蔵した「新高」における黒あざ症発生果率と発生の経時的変化
注) 低温貯蔵：予措（減耗率1.5%）後、温度2～3℃、湿度90%以上の氷蔵庫で貯蔵



図2 「新高」の黒あざ症

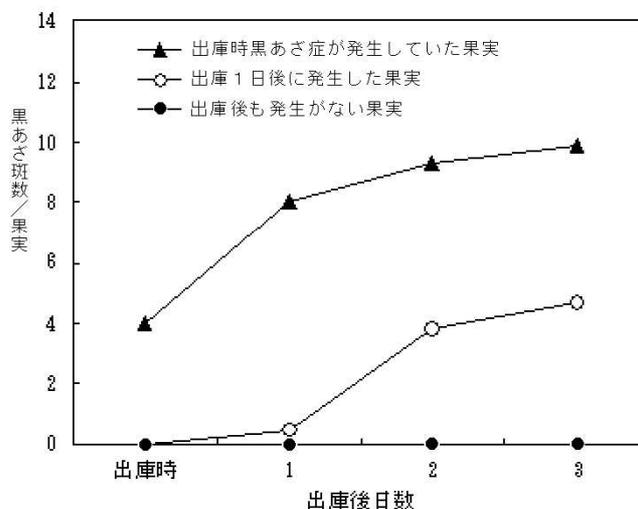


図3 低温貯蔵「新高」における出庫後日数と黒あざ症の発生経過

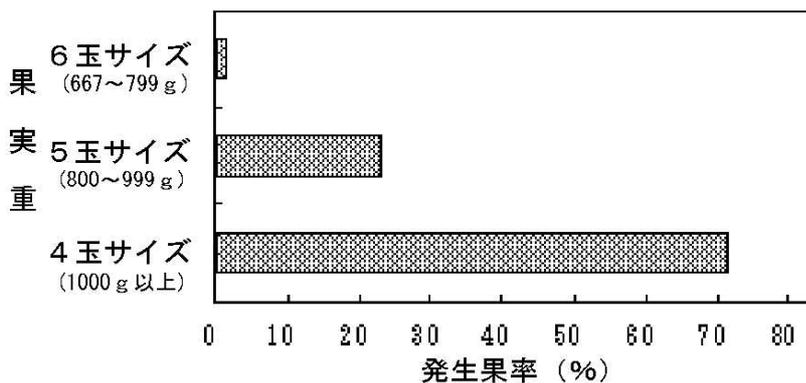


図4 低温貯蔵した「新高」の果重別黒あざ症発生果率(%)

[その他]

研究課題名：1 - MCP処理によるナシ「新高」の貯蔵期間の拡大

予算区分：県単

研究期間：2009年度

研究担当者：笹邊幸男

関連情報等：平成11年度近畿中国四国農業研究成果情報、195-196