

カキ「会津身不知」の軟化防止対策

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

食品－その他－流通

2 担当者

國分計恵子

3 要旨

カキ「会津身不知」に対して、エチレン作用阻害剤1-MCP(1-Methylcyclopropene:商品名 スマートフレッシュ)を処理することにより、収穫時のカラーチャート値(平核無用)が果皮5以上・ヘタ3～3.5及び果皮5以下・ヘタ3以下の場合、果実の軟化発生率は少なくなる。

(1)エチレン作用阻害剤の有無及び収穫時のカラーチャート値に基づいた果実熟度区分による果実の軟化を調査した(表1)。

(2)熟度区分で果皮5以上 ヘタ3.5以上の果実及びエチレン作用阻害剤無処理の果実では、軟化の発生率が高かったが、エチレン作用阻害剤を処理し、熟度区分果皮5以上 ヘタ3～3.5及び果皮5以下 ヘタ3以下の果実では果実硬度の低下が緩やかとなり、軟化果実の発生も少なかった(図1、図2)。

表1 供試果実の熟度区分

区	1-MCP処理	熟度区分
A	無	果皮5以上 ヘタ3～3.5
B	有	"
C	有	果皮5以下 ヘタ3以下
D	有	果皮5以上 ヘタ3.5以上

※生産現場においては、平核無用カラーチャート値 果皮5以上ヘタ3～3.5が収穫適期とされている。
 ※果実は収穫後1-MCP処理を行い、その後CTSD及びアルコール脱洗同時処理を行った。

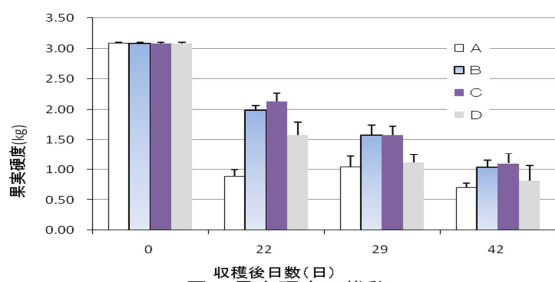


図1 果実硬度の推移

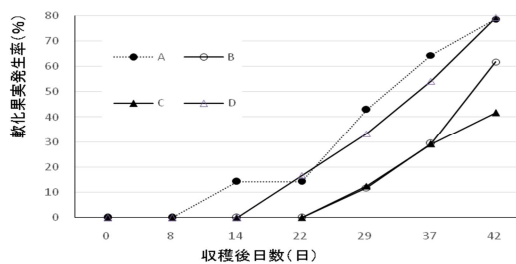


図2 軟化果実発生率の推移

4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 平成26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 (指導参考)

5 主な参考文献・資料