

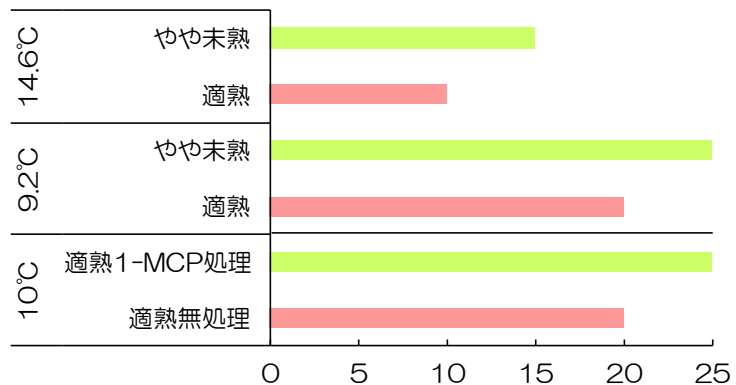
ニホンナシ「彩玉」の効果的な短期貯蔵法

「彩玉」は埼玉県で育成され、8月下～9月上旬に出荷される大玉でおいしい品種ですが、収穫期間が短く、長期販売や規模拡大が難しいことが問題となっています。そこで、貯蔵方法を検討したところ、温度により日持ちが異なること、収穫期の工夫等によって貯蔵期間が延長できることが明らかとなりました。また、「彩玉」は貯蔵により食味が向上すると言われています。

そこで、果実の香り成分や糖組成を調査したところ、貯蔵により甘い香りの増加、青い香りの減少、糖組成の変化が見られ、これらが「彩玉」の食味変化に影響していると考えられました。

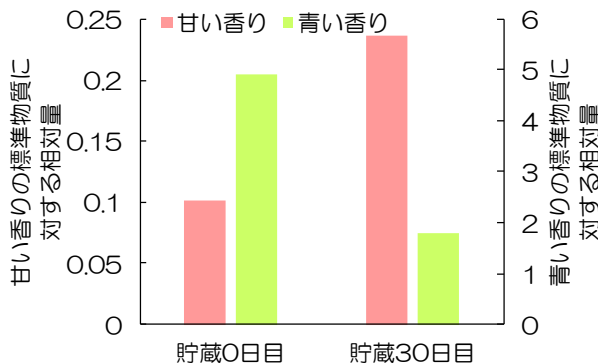
| 温度 | 貯蔵可能日数 |
|-----------|----------|
| 3.4℃、7.6℃ | 30日以上 |
| 10.0℃ | 20日程度 |
| 13.0℃ | 10～15日程度 |
| 14.6℃ | 10日程度 |
| 25.0℃ | 5～10日程度 |

図①彩玉の日持ち性

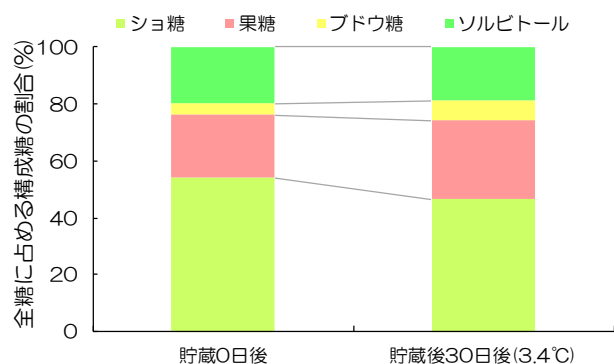


図②「彩玉」の貯蔵可能日数

- 図① 各温度帯の日持ち性が明らかになりました。
- 図② やや未熟果の貯蔵や1-MCP処理により、5日程日持ちの延長が可能です。



図③「彩玉」の貯蔵中の香り成分の変化



図④「彩玉」の貯蔵中の構成糖の変化

- 図③ 貯蔵により、甘い香りが増加し、青い香りが減少しました。
- 図④ 貯蔵により、果糖およびブドウ糖比率が増加しました。