

## 果実軟化を防ぐりんご「紅いわて」の収穫適期

## 【1 成果の内容】

流通販売する場合、ヨード反応指数 2～2.5 を目安に収穫することで、流通段階の果実の軟化が軽減できます（表、図）。

表 流通段階を考慮した貯蔵後の果実硬度割合（2015年）

貯蔵条件・日数 (想定する流通段階)	収穫時の ヨード反応指数	貯蔵後の ヨード反応指数	平均果実硬度 (lbs)	果実硬度割合(%)			
				12lbs未満	12～13lbs	13lbs以上	計
冷蔵10日 (収穫後～販売前)	2.5	2.3	15.5	0.6	1.2	98.2	100
	1.9	1.7	14.0	2.2	16.7	81.1	100
冷蔵10日・室温7日 (収穫後～店頭販売時)	2.5	1.4	10.3	76.8	13.1	10.1	100
	1.9	1.1	8.4	100	0	0	100

※貯蔵温度：冷蔵 4℃、室温 20℃

※果実硬度割合：1果につき2カ所の測定値における12lbs未満(軟らかい)、12～13lbs(やや軟らかい)、13lbs以上の割合



2



2.5

図 「紅いわて」のヨード反応指数



「紅いわて」の果実

## 【2 留意事項】

- (1) 本成果は、流通時の温度条件として、収穫から選果、輸送、店頭で販売される前までを冷蔵（4℃）10日、店頭での販売時を室温（20℃）7日と想定して貯蔵し、得られた結果です。
- (2) 冷蔵後に室温（20℃）に置くと、著しく硬度が低下するので、販売時も冷蔵下におき、速やかに販売しましょう。
- (3) 産直等で即時販売する際には、平成25年度研究成果を目安に収穫してください。