

## りんご「紅いわたて」の1-MCP 剤処理による鮮度保持効果

### 【1 成果の概要】

「紅いわたて」は、満開後日数 130～140 日、ヨード反応指数 1.5～2.5 を目安に収穫し、冷蔵して収穫 6 日後までに 1-MCP 剤を処理することで、常温（20℃条件）で2週間は硬度をはじめとする果実品質や食味を良好に維持できます（図 1、2）。

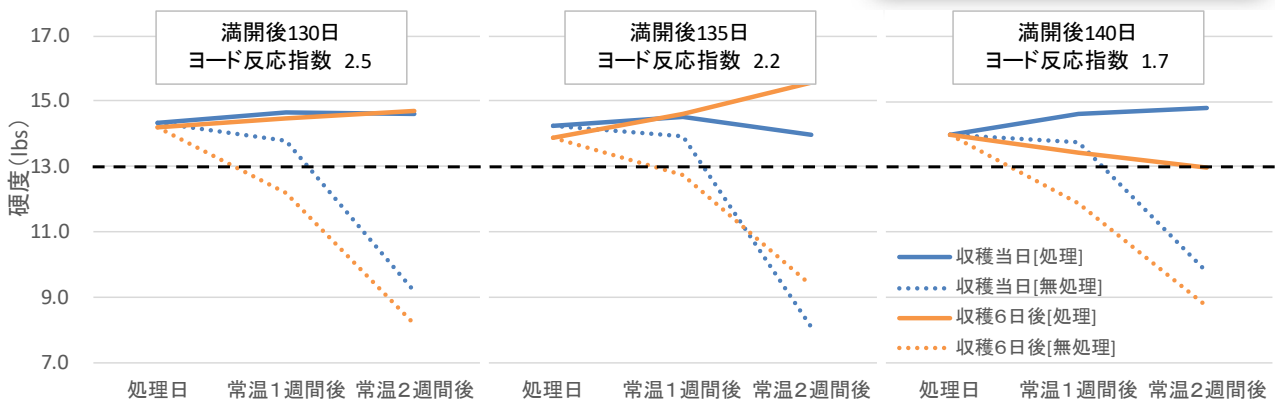


図1 収穫時期、処理時期別の果実硬度の推移（2020年）

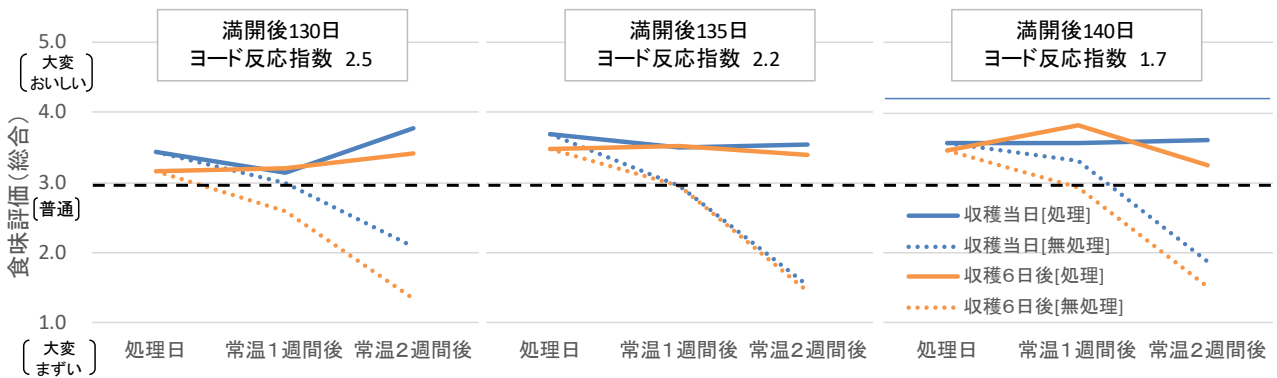


図2 収穫時期、処理時期別の食味評価の推移（2020年）

試験時の 1-MCP 剤処理条件等

- ・処理前までは冷蔵庫(3℃)で保管
- ・果実をプラスチック製コンテナに入れ、冷蔵庫(3℃)内で 12～24 時間 1-MCP 剤処理 (1,000ppb)
- ・処理終了後は、常温(20℃条件下)で貯蔵

### 【2 留意事項】

- (1) 年によっては満開後日数 130～140 日の間でも、軟化果実の混入や貯蔵後の内部褐変の発生が懸念されます。そのため、収穫期の前から経時的に果実品質を調査し、収穫が遅れないように注意してください。
- (2) 収穫果は速やかに冷蔵庫に入れ、できるだけ早めに処理を行い、流通・販売時も高温下に置かないようにしてください。