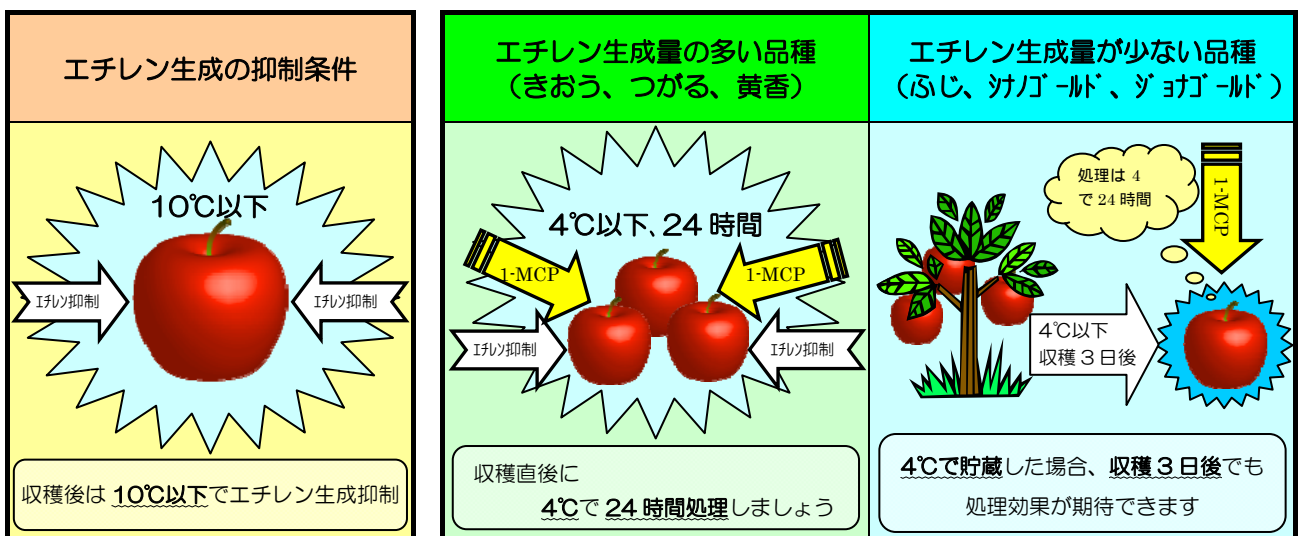


りんご新規鮮度保持剤(1-MCP)の利用上の留意点

【1 成果概要】

- (1) エチレン生成量は品種毎に異なり、「きおう」、「つがる」、「黄香」は生成量が多いです。これらの品種は果実温度 10℃以下にすることでエチレンの生成を抑制できることから、収穫後低温で保管します。
- (2) エチレン生成量が多い品種は、1-MCP を収穫直後、4℃の条件下で 24 時間処理することで十分効果が得られます。
- (3) エチレン生成量が少ない品種は、収穫後 4℃で貯蔵することで収穫 3 日後の 1-MCP 処理においても鮮度保持効果が期待できます。



【2 留意事項】

- (1) 「ふじ」の蜜入りの減少を抑制する効果が期待できます。
- (2) 「シナノゴールド」は 1-MCP の処理・無処理に関わらず長期貯蔵後、室温に放置すると果肉褐変障害が発生する恐れがあります。
- (3) 蜜褐変や果肉褐変などの障害を抑制できない場合もあります。
- (4) 収穫した果実の成熟具合、収穫後の処理時期などによって効果が期待できないことがあります。
- (5) 処理した果実は低温・湿度を保ちます。
- (6) 定期的に貯蔵庫内の換気を行います。
- (7) 定期的に鮮度保持効果を確認し、果実品質が劣化しないうちに販売します。
- (8) 効果が確認されていない品種については、念のため鮮度保持効果を確認してから販売します。

【3 適応対象】

- (1) 適用地帯又は対象者等
 - 県内全域のりんご栽培指導者
- (2) 期待する活用効果
 - ア 成熟抑制により、品質の安定化につながります。
 - イ 長期貯蔵により、販売期間の長期化につながります。
 - ウ 貯蔵性の向上によって、出荷調整による価格の安定化につながります。