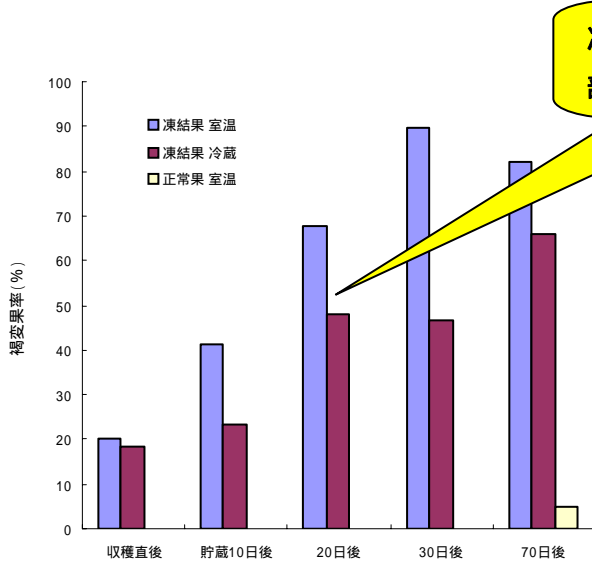


## りんご「ふじ」の樹上凍結が果実品質に及ぼす影響

### 【1 成果概要】

樹上で果芯部まで凍結した果実は、内部褐変、硬度の低下、食味低下など果実品質が低下します。特に貯蔵20日以降は内部褐変する果実が増加します。



冷蔵貯蔵しても凍結果の内部褐変は増加します。



図2 内部褐変の様子

図1 果実の内部褐変率の推移

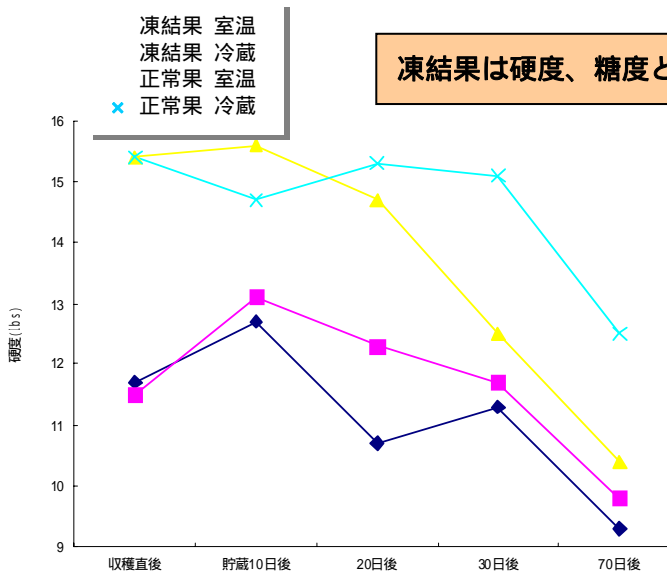


図3 果実硬度の推移

凍結果は硬度、糖度とも低く、食味が低下します。

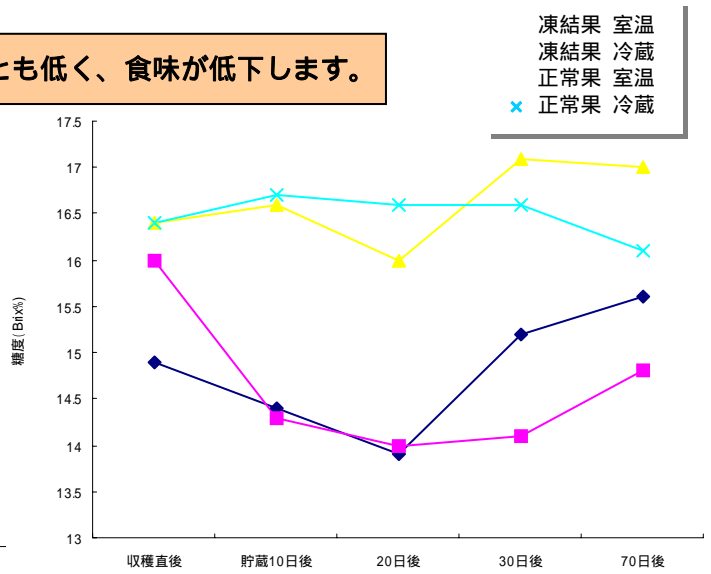


図4 果実糖度の推移

### 【2 留意事項】

- 1 販売時期からみた適期収穫期を守り、過度に遅い収穫は避けましょう。
- 2 被害を受けてしまった際は、速やかに関係機関と協議の上、販売する場合は冷蔵貯蔵し、光センサー選果機等で褐変果を排除します。
- 3 凍結果は、押し傷がつきやすく品質の低下を招くので、樹上で解凍してから収穫しましょう。

### 【3 効果】

気象災害発生時における指導の資となります。

### 【4 適応対象】

農業普及員等の指導者等