

## 冷温高湿貯蔵により蜜入りりんごは2ヶ月間貯蔵が可能となる

保存性が劣る蜜入りりんごの長期貯蔵には、冷温高湿貯蔵が有効です。

蜜入りふじは収穫後、-1 (±0.5)・98%R.H.条件下において2ヶ月間貯蔵することが可能となり、強制通風冷蔵と比較して酸度低下を抑制する等の鮮度保持効果が高く、また、蜜褐変等の貯蔵傷害を受けにくくなります。

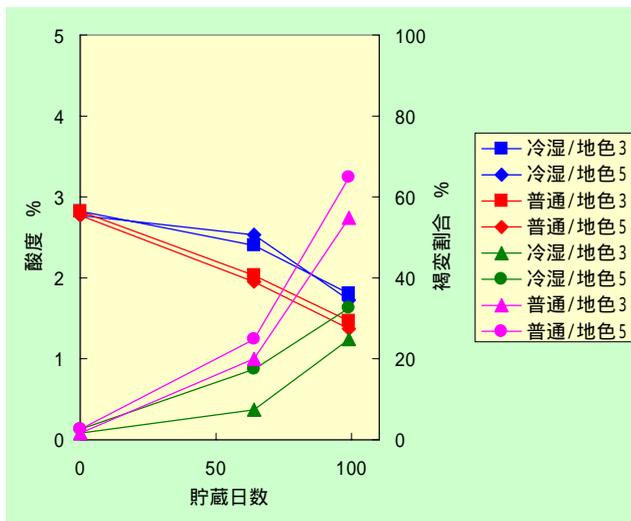


図1 2002年産蜜入りふじの貯蔵中酸度及び褐変割合の推移

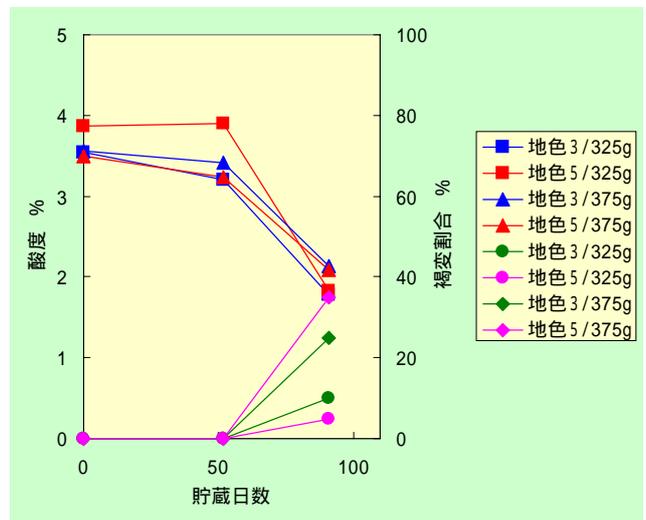


図2 2003年産蜜入りふじの貯蔵中酸度及び褐変割合の推移

凡例 冷湿：冷温高湿貯蔵、普通：普通冷蔵（強制通風冷蔵）  
 地色：ふじ用地色カラーチャート  
 325g：300～350gの果実、375g：350～375gの果実  
 （2003年産は全て冷温高湿貯蔵）

- 図1は、2002年産の蜜入りりんごについて、普通冷蔵と冷温高湿貯蔵における酸度及び褐変割合の推移を見たものです。冷温高湿貯蔵は普通冷蔵に対して酸度の残存性が高く、また、この年発生が多かった褐変の抑制効果もみられます。
- 図2は、2003年産の蜜入りりんごについて、貯蔵果の玉の大きさによる酸度と褐変割合の推移を見たものです。酸度は玉の大きさにかかわらず2ヶ月目まで十分に残存します。褐変割合は2ヶ月を超えると大玉ほど増加しやすい傾向にあります。