

トマトの翌日出荷のための予冷方法(追補)

15 で一晩予冷したトマトを出荷した場合でも、流通中のトマト品質（果実硬度、着色度）に影響がないことを平成14年度に明らかにしたが、内部品質（糖度、酸度）も予冷前後で変動が小さく、一晩予冷による影響は見られない。また、予冷温度を5 または7 まで低下させても品質及び追熟に影響は見られない。

図1は、翌日出荷の出荷スケジュールの概略図である。選果後、当日出荷に間に合わないトマトを一晩予冷し、翌日出荷とする。このときの予冷库内温度は5 ~ 15 とする。

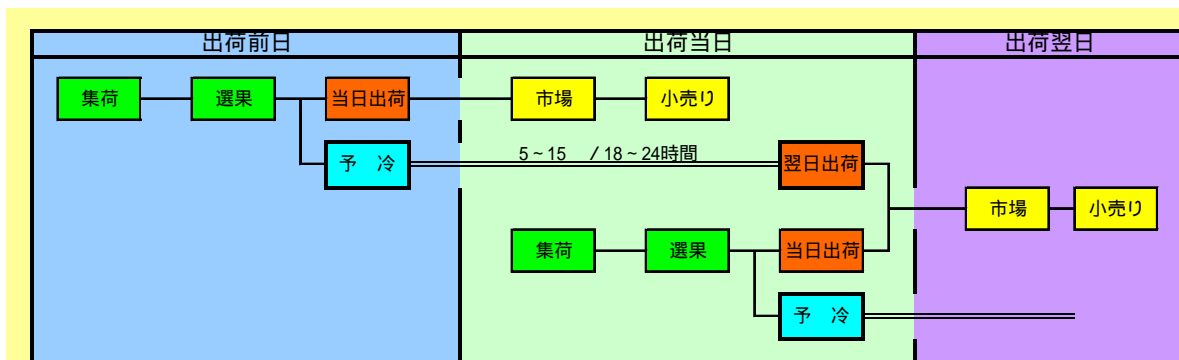


図1 出荷スケジュール概念図

1. トマトを収穫後、15 で24時間予冷した場合でも、糖度及び酸度への影響は見られず、翌日出荷における内部品質低下は認められない。また、予冷温度を5 及び7 まで低下させた場合でも同様に着色度、硬度、糖度、酸度に影響は見られなかった（表1）。
2. 着色2程度の緑熟果～催色果（品種：桃太郎）を5 及び7 で24時間予冷した場合でも、その後の追熟に影響は見られない。

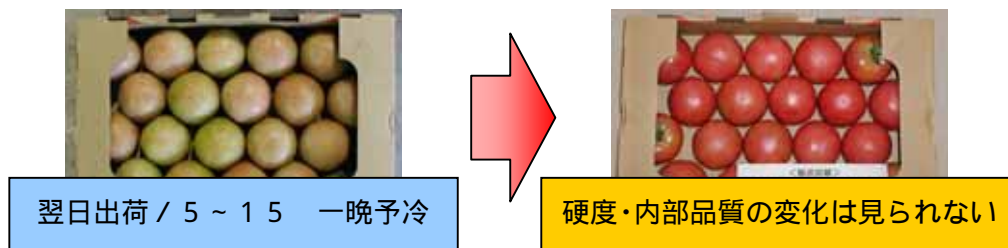


表1 予冷（24時間）前後の内部品質及び硬度の変化

	糖度の変化		酸度の変化		硬度の変化	
	予冷前	予冷後	予冷前	予冷後	予冷前	予冷後
5	5.25	5.63	0.33	0.32	3.45	3.38
7	5.25	5.55	0.33	0.33	3.45	3.40
15	5.25	5.96	0.33	0.31	3.45	2.97