

りんご早生品種「きおう」の高鮮度保持技術

りんご早生品種は、収穫及び流通中の温度が時期的に高いこともあり、鮮度保持が難しい。しかし、岩手県が育成したオリジナルりんご早生品種「きおう」は比較の日持ちが良好で、良食味であることから市場等で好評を博している。この「きおう」について、さらなる評価向上と消費拡大を図るため、鮮度保持資材や冷温高湿貯蔵庫を用いた高鮮度短期貯蔵法について検討した。

1. 減量率3%未満を維持する貯蔵期間は、普通段ボール箱では2～10で2週間である。一方、MA包装段ボール箱では、貯蔵中の重量変化は1カ月後でも1%程度である(図1)。
2. 高鮮度保持指標である硬度13ポンド以上を維持し得る貯蔵期間は、普通段ボール箱では2～10で2週間、MA包装段ボール箱では2～10で3週間、20で2週間である(図2)。
3. 冷温高湿貯蔵では、重量・硬度とも変化が少なく6週間の貯蔵が可能である(図1、2)。

これらの結果より、「きおう」の高鮮度保持条件は表1のとおりである。

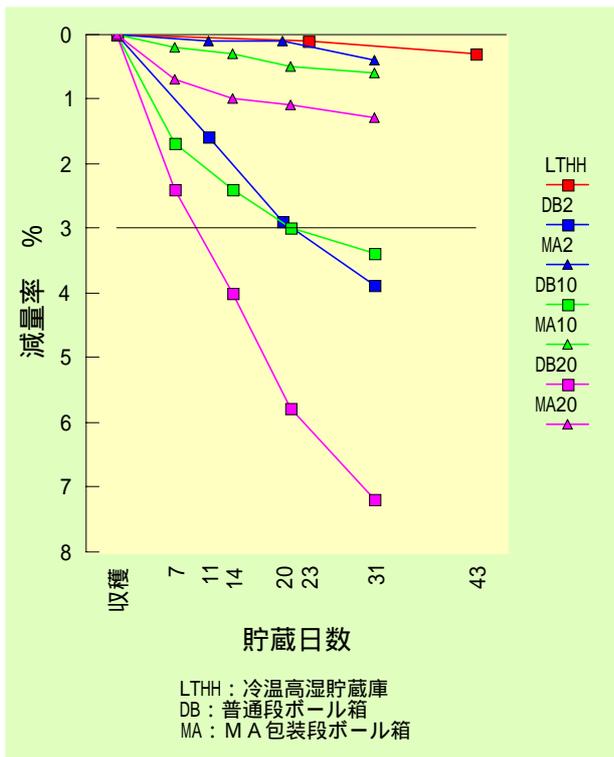


図1 貯蔵中の重量変化(減量率)

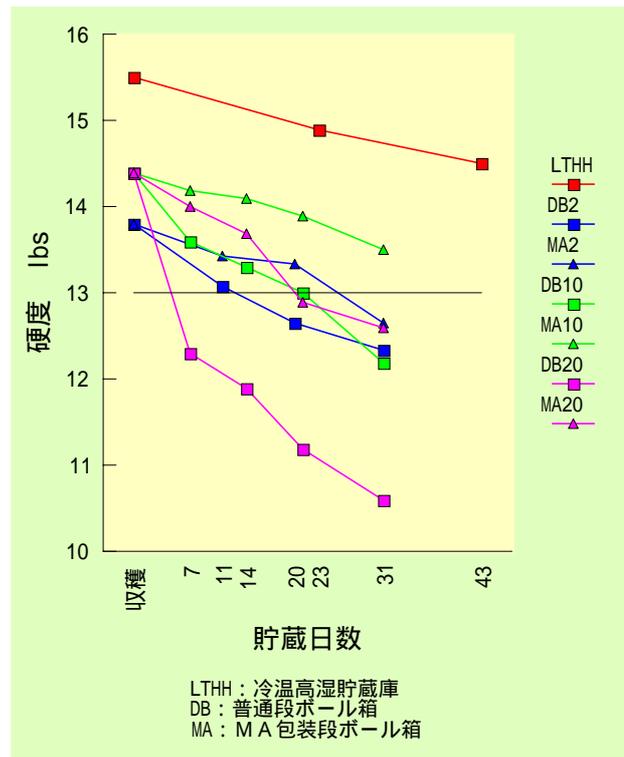


図2 貯蔵中の硬度変化

表1 「きおう」の高鮮度保持期間

貯蔵庫	包装資材	貯蔵条件	貯蔵可能期間
強制通風冷蔵庫	DB箱	2～10、無加湿	2週間
	MA箱	2～10、無加湿	3週間
		20、無加湿	2週間
冷温冷蔵庫	DB箱	-1、95%R.H.以上	6週間

注 DB箱：普通段ボール箱の略称、MA箱：MA (Modified Atmosphere) 包装段ボール箱の略称