

ぶどう「シャインマスカット」の水分補給による長期貯蔵

りんご研究所

「シャインマスカット」は種なしで皮ごと食べられる、甘みの強い大粒ぶどうとして消費者に人気が広がっています。貯蔵性にも優れ、収穫果房にプラスチック容器を取り付けて水分補給することにより、さらに長期間貯蔵（普通冷蔵で約4か月間）することができましたので、その貯蔵方法を紹介します。

貯蔵後の果房と穂軸



貯蔵5か月後の果房（左：水分補給あり区、右：補給なし区）と貯蔵4か月後の穂軸（左：水分補給あり区、右：補給なし区）
果房は平成28年2月22日、穂軸は平成28年1月22日撮影

貯蔵4か月後の品質

(りんご研究所県南果樹部)

年産	果房重の減少率 (%)		軸の鮮度 (1-3)	
	水分補給あり	水分補給なし	水分補給あり	水分補給なし
H27	2.6	5.2	1.4	3.0
H28	8.1	10.6	2.0	3.0

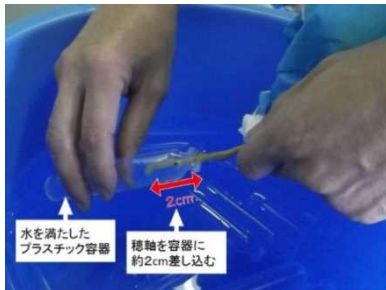
注1) 果房重の減少率 (%) = 100 - 貯蔵後の果房重 / 収穫時の果房重 × 100

注2) 軸の鮮度

- 1: 穂軸・果梗とも緑色
- 2: 穂軸は褐色で果梗は緑色
- 3: 穂軸・果梗とも褐色

貯蔵方法

※適熟の果実を貯蔵します。



②穂軸を斜めに切断し、水道水を満たしたプラスチック容器に、穂軸を約2cm差し込みます。



③コンテナに緩衝資材を敷き、その上に袋を被せた果房を並べます。その際、プラスチック容器内の水量が減っても穂軸の切り口が水に浸っているように、容器底部をやや上向きにします。

使用するプラスチック容器



商品名「フレッシュホルダー」
(直径20mm、長さ120mm、容量28mℓ)

④普通冷蔵で貯蔵します。設定温度は0～0.5℃、湿度は90～95%とします。

貯蔵期間は約4か月後までですが、腐敗等が発生していないか、時々確認して下さい。

詳しくは平成30年度指導参考資料「ぶどう「シャインマスカット」の水分補給による長期貯蔵技術」
<https://www.pref.aomori.lg.jp/soshiki/nourin/nosui/files/H30k4.pdf> を参考して下さい

お問い合わせ

りんご研究所 県南果樹部 (Tel. 0178-62-4111)

あおもりの未来、
技術でサポート

