

事 項	西洋ナシ「ドワイエネ・デュ・コムス」の予冷方法		
ね ら い	<p>西洋ナシでは、果実の収穫後、予冷処理を行うことにより、追熟の斉一化や追熟日数の短縮が図られるが、品種ごとに予冷条件を決める必要がある。</p> <p>県の試作品種であり、晩生品種で良食味の「ドワイエネ・デュ・コムス」について、適切な予冷方法が明らかになったので参考に供する。</p>		
指 導 参 考 内 容	<p>1 予冷温度 0℃では10日間以上の処理で追熟を揃えることができるが、15日間以上では予冷しない場合よりも食味が劣る。</p> <p>2 予冷温度 5℃では10日間の処理では追熟期間がばらつくことがあり、15日間以上で追熟を揃えることができるが、20日間以上では予冷しない場合よりも食味が劣る。</p> <p>以上のことから、「ドワイエネ・デュ・コムス」の予冷方法としては、予冷温度 0℃では予冷期間を10日とし、5℃では15日とする。</p>		
期待される効果	食味を損ねることなく追熟の揃いがよくなり、追熟期間が短縮され、腐敗果の発生を少なく抑えることから、「ドワイエネ・デュ・コムス」の良品安定供給が期待できる。		
利用上の注意事項	果実の扱いはていねいに行い、腐敗果は見つけ次第取り除く。		
担 当	りんご試験場県南果樹研究センター 栽培育種部	対 象 地 域	県下全域
発 表 文 献 等	平成11、13年度 りんご試験場県南果樹研究センター成績概要集		

【根拠となった主要な試験結果】

表1 収穫時の果実品質

(平成11、13年 青森りんご試県南果研セ)

年度	収穫日	果重(g)	地色指数	硬度(1bs)	ヨード反応指数	屈折計指示度(%)	酸度(%)
平11年	10/14	404.0	3.1(0.19)	9.8(0.33)	3.1(0.21)	12.8	0.19
平13年	10/11	472.7	3.5(0.12)	10.1(0.43)	3.5(0.22)	13.4	0.28

- (注) 1 地色はニホンナシ用カラーチャートを用いて、1:緑~6:黄色で判断した。
 2 硬度はペネトロメーター型硬度計(F T011・針頭5/16インチ)で測定した。
 3 表中の()内は分散である。

表2 平成11年果実追熟後の果実品質

(平成11年 青森りんご試県南果研セ)

区	温度	期間	果重(g)	硬度(1bs)	屈折計指示度(%)	酸度(%)	腐敗果率(%)	追熟日数	食味指数	備考
		15日間	360.2	1.4(0.02)	15.5	0.22	0	15	2.9(0.40)	肉質劣る
		20日間	408.3	1.5(0.02)	14.7	0.21	0	12	3.0(0.18)	肉質劣る
5℃	10日間	369.6	1.6(0.02)	14.6	0.23	0	11	3.5(0.23)		
	15日間	358.1	1.6(0.02)	14.9	0.25	0	11	4.0(0.33)		
	20日間	364.6	1.5(0.03)	14.9	0.22	5	11	3.3(0.28)	肉質劣る、果汁少	
予冷無			370.0	1.6(0.07)	14.1	0.21	15	17	3.1(0.83)	

- (注) 1 追熟日数は、追熟庫入庫日から区ごとにほぼ適熟と判断(地色と触感により判断)された日までの日数であり、果実個々の追熟期間のばらつきは、果肉硬度の分散値で示した。
 2 食味指数は1:劣る~5:良いとした
 3 表中の()内は分散である。

表3 平成13年果実追熟後の果実品質

(平成13年 青森りんご試県南果研セ)

区	温度	期間	果重(g)	硬度(1bs)	屈折計指示度(%)	酸度(%)	腐敗果率(%)	追熟日数	食味指数	備考
		15日間	407.7	1.6	14.9	0.22	5	10(2)	2.5(0.06)	肉質劣る、果汁少
5℃	10日間	408.8	1.8	14.8	0.19	0	11(7)	3.4(0.12)		
		15日間	409.0	1.8	14.9	0.20	5	10(3)	3.5(0.05)	
予冷無			390.6	2.1	15.0	0.20	25	20(7)	3.2(0.17)	

- (注) 1 平成13年は果実ごとに追熟完了したものから順次品質調査を行った。
 2 追熟日数は平均であり、果実間の追熟日数の幅は()内に示した。
 3 食味指数の()内は分散である。

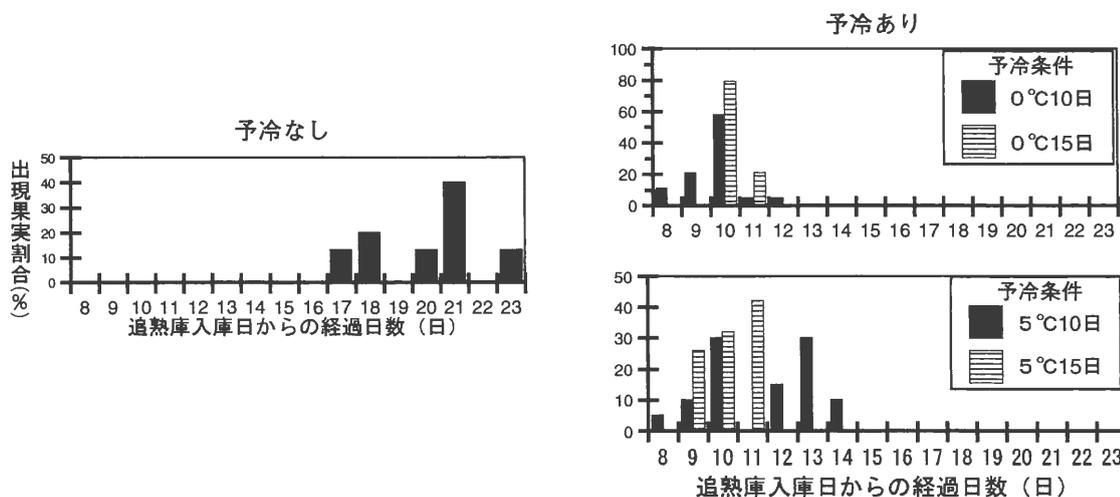


図1 追熟完了果実出現日及び出現割合 (平成13年 青森りんご試県南果研セ)