

(参考情報)

<p>事項</p>	<p>りんご「あおり15」(星の金貨)のビターピット発生時期に及ぼす果肉中カルシウム濃度の影響</p>		
<p>ねらい</p>	<p>ビターピットは収穫前の樹上から貯蔵中にわたり発生する生理障害である。長期貯蔵用品種ではその発生期間は非常に長く、その主な発生時期は年によって大きく異なる。 この主な発生時期の違いは果肉中のカルシウム濃度の個体間差によることが明らかとなったので、情報として提供する。</p>		
<p>内容</p>	<p>同じ年度や園地では、ビターピットの発生速度と果肉中カルシウム濃度間に次のような傾向がある。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 ビターピット発生が早い(樹上発生もしくは収穫直後発生)果実は、カルシウム濃度が著しく低い。 2 ビターピット発生が遅い果実(長期貯蔵中の発生)は、カルシウム濃度がやや低い。しかしカルシウム成分比(Ca/Mg+K)に影響を及ぼす程ではない。 		
<p>期待される効果</p>	<p>りんご生産指導上の基礎資料となる。</p>		
<p>利用上の注意事項</p>	<p>本結果は発生予測を可能にするものではない。</p>		
<p>問い合わせ先 (電話番号)</p>	<p>りんご研究所 栽培部(0172-52-2331)</p>	<p>対象地域</p>	<p>県下全域</p>
<p>発表文献等</p>	<p>平成22年度試験成績概要集(りんご研究所) 東北農業研究 第64号</p>		

【根拠となった主要な試験結果】

表1 「あおり15」のビターピット発生時期別果実の果肉中無機成分濃度 (平成24年 青森りんご研)

分析果実	果実重 (g)	Ca	Mg	K	Ca/(Mg+K)
		(mg/100gDW)			(me)
初期発生果	330 a	11.0c	45.7 a	851	0.022 b
後期発生果	263 b	13.1b	38.0ab	804	0.028ab
健全果	296ab	14.8a	33.9 b	779	0.033 a
有意差	*	**	*	ns	**

- (注) 1 初期発生果：収穫時(平成23年10月28日)にビターピットが発生していた果実。後期発生果：冷蔵貯蔵後(平成24年6月5日)にビターピットが発生していた果実。健全果：冷蔵貯蔵後(平成24年6月5日)にビターピットが発生していなかった果実。
- 2 n=5。異符号間にはチューキー多重比較検定により、*：5%、**：1%水準で有意差あり。ns：有意差なし。
- 3 分析した果肉部位は図1に準ずる。果皮は1～2mmの厚さで除去。果肉は果面から1cmの厚さ。

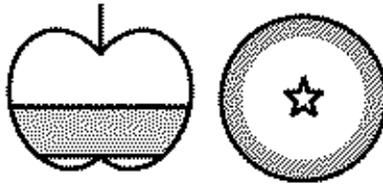


図1 分析果肉部位(灰色部分)
(平成25年 青森りんご研)