

りんご「あおり27」(千雪)の品質は CA貯蔵の利用で5か月間保持できる

りんご研究所

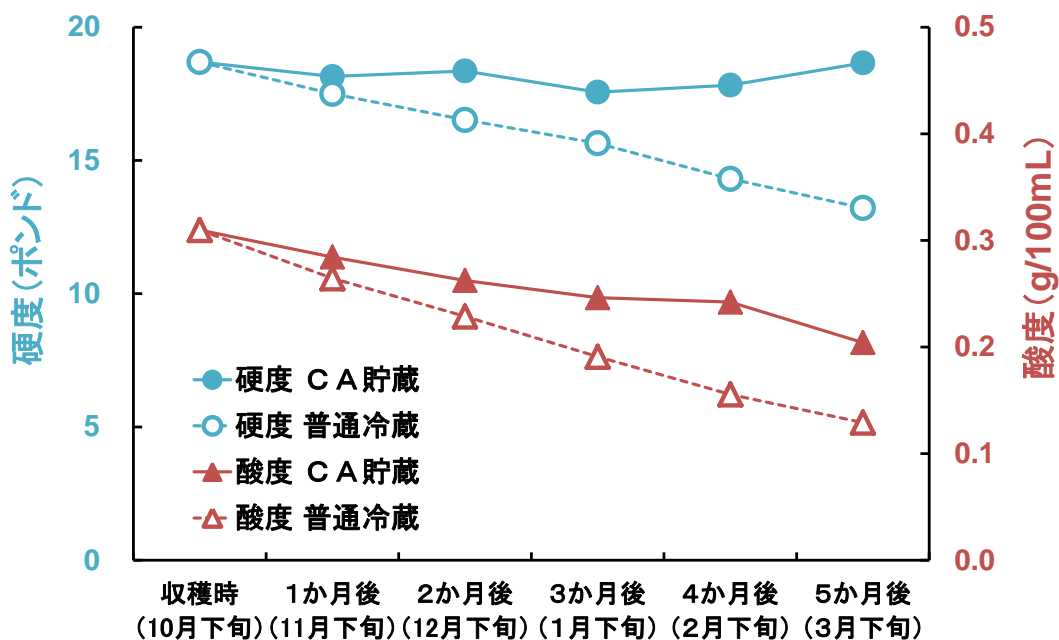
りんご研究所で育成したりんご「あおり27」(千雪)の品質保持期間は、普通冷蔵で2か月程度と比較的短く、果肉が褐変しない本品種の特性を活かした、カットりんご等の新たな需要の拡大を制限する要因となっていました。今回、CA貯蔵を利用することによって品質を5か月間保持できることが明らかとなりました。この成果により、本品種の活用期間をこれまでよりも倍以上に広げることが可能になりました。

「あおり27」(千雪)のCA貯蔵

- CA貯蔵による硬度と酸度の保持効果は高く、品質を5か月間(3月下旬まで)保持できる。
- CA貯蔵は一般的な条件(0℃、酸素1.8~2.5%、二酸化炭素1.5~2.5%)とし、11月上旬までに入庫する。
- 入庫前は、必ず軟性やけ発生防止対策(収穫後に10℃程度の環境で5~7日間保持する)を実施する。



CA貯蔵による「あおり27」(千雪)の品質保持効果は高い



お問い合わせ

りんご研究所・品種開発部まで(Tel0172-52-6131)

編集・発行



地方独立行政法人 青森県産業技術センター 農林総合研究所

〒036-0522 青森県黒石市田中82-9

Tel 0172-52-4346 FAX0172-52-4399

ホームページ <http://www.aomori-itc.or.jp/index.php?id=552>