

もも「川中島白桃」の 0℃冷蔵による出荷調整

りんご研究所

9月上旬に収穫できるももの晩生種「川中島白桃」の作付けが、中南地域を中心に急増しているため、今後出荷時期の集中が問題となることが予想されます。

りんご研究所では、「川中島白桃」を収穫後0℃で冷蔵することにより、出荷時期を1週間程度延長できることを明らかにしました。

収穫した
果実の品質



果実硬度
2.2~2.5kg

硬

食味値※
2.2~3.0

※食味は5段階の数値で評価(1:劣る~5:非常に良好)

味

出荷時期を
延長するための
冷蔵条件

対 照

10℃
冷蔵1日

8日処理

0℃
冷蔵8日

14日処理

0℃
冷蔵14日

冷蔵後



遠距離輸送を想定して→『10℃、4日間 静置』

10℃、4日
静置後の
果実品質

硬 1.1kg
味 2.8

品質維持

硬 1.0kg
味 2.7

品質維持

硬 0.6kg
味 1.8

品質低下

さらに



販売店頭での陳列を想定して→『25℃、2日間 静置』

25℃、2日
静置後の
果実品質

硬 0.6kg
味 3.0

品質維持

硬 0.5kg
味 2.5

品質維持

硬 0.3kg
味 1.3

品質低下

成果の概要



『0℃、8日間』冷蔵した果実は
(対照『10℃、1日冷蔵』と比較して)
硬度及び食味がおおむね維持
された

『0℃、14日間』冷蔵した果実は
(対照『10℃、1日冷蔵』と比較して)
硬度及び食味が著しく低下したので
出荷に適さない

成果の活用場面

出荷時期を分散することができ、出荷の集中による価格低下を回避できる。

注 意 事 項

果実の収穫は適期に行い、収穫後は速やかに冷蔵する。

お 問 い 合 わ せ

りんご研究所 栽培部 (TEL0172-52-2331)