

「ゼネラル・レクラーク」は0℃貯蔵よりも 3～5℃貯蔵で香り・美味しさが優れている

西洋なし「ゼネラル・レクラーク」は、これまで温度0℃で60日間の貯蔵が可能としてきました。しかし、この条件で貯蔵した果実を出庫後に追熟すると品種特有の香りが少なく、食味も淡泊な果実がみられるという問題がありました。これを解決するために、貯蔵温度について詳しく検討したところ新しい知見が得られたので紹介します。

研究成果

- 食べたときの香りと食味の評価は、30日及び60日貯蔵後とも、0℃より3～5℃が優れました。
- 3～5℃では、香りが多く、肉質が良好に保たれることが判りました。

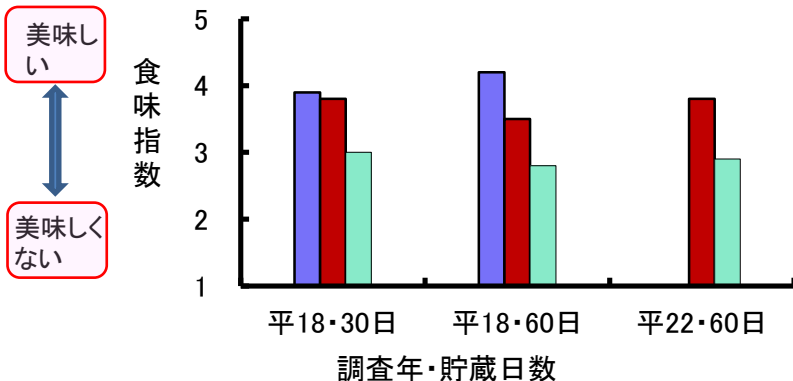
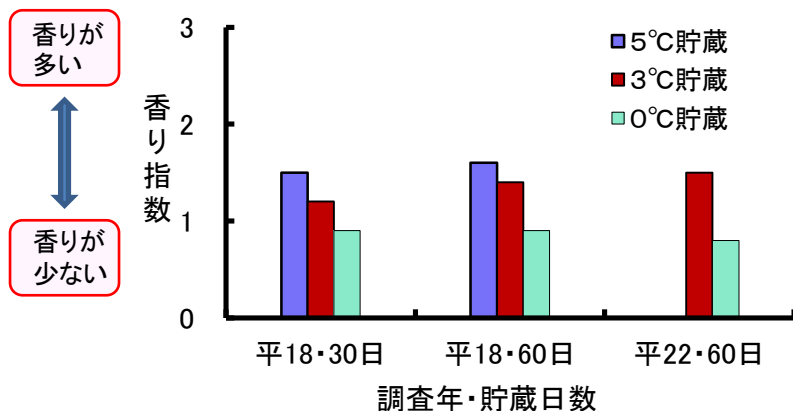


ゼネラル・レクラーク



貯蔵後追熟して食べ頃になった
ゼネラル・レクラーク

貯蔵温度と追熟(15℃)後果実の「香り」・「食味」の評価



※平成22年度は5℃での貯蔵については試験していない

期待される効果

貯蔵温度を高め設定できるので、冷蔵庫管理費が低減できます。
香りと食味の優れた果実を長期間供給できます。

お問い合わせ

りんご研究所県南果樹部まで (Tel.0178-62-4111)