

## りんご「あおり27」(千雪)の軟性やけ発生防止対策

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)は、皮をむいたり果肉をすり下ろしたりした後も変色しない特性を持つことから、カットリンゴ等の新たな需要を生み出す有望品種として期待されていますが、本品種は、貯蔵中に低温障害の軟性やけが発生する場合があります。安定供給を妨げる要因になることが懸念されています。

そこで、これまで研究に取り組んだ結果、軟性やけの発生を防止できる方法が明らかとなったので紹介します。

## 軟性やけ発生の特徴

貯蔵1～2か月後から果皮に褐色の斑紋がみられ、症状が進むと帯状にヤケドをした状態となり、わずかにくぼみます。障害部と健全部の境界が明瞭で、障害部から腐敗しやすいことがわかりました。

## 軟性やけが発生した果実

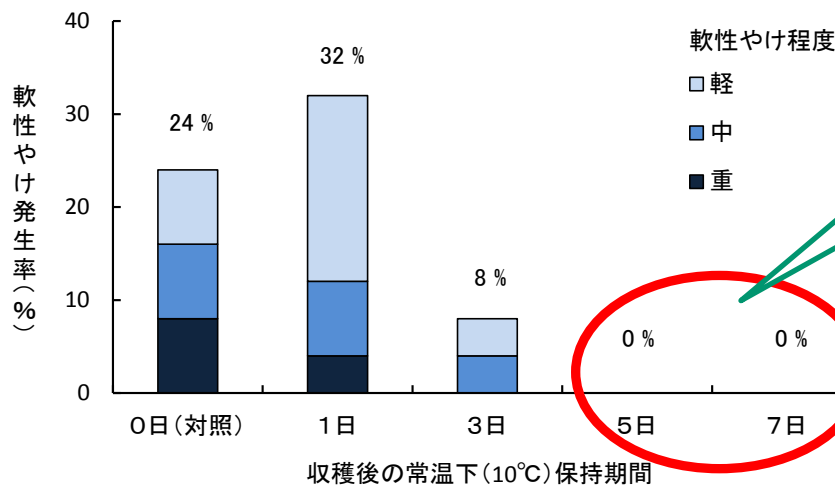


軟性やけ

## 軟性やけ発生防止対策

収穫後(10月中下旬)、常温下(10℃程度)で5～7日間保持してから冷蔵庫に搬入することで、冷蔵後の軟性やけの発生を防止できることがわかりました。貯蔵性は従来どおり、普通冷蔵で2か月程度です。

## 収穫後の果実の取り扱い方法が冷蔵3か月後の軟性やけの発生率に及ぼす影響



常温下(10℃程度)で5～7日間保存で軟性やけがゼロに

## お問い合わせ

りんご研究所・品種開発部 (TEL0172-53-6131)