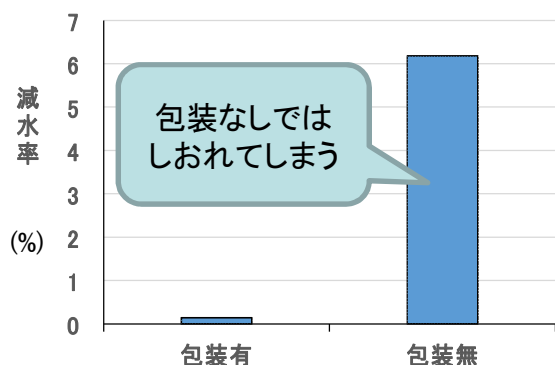


寒玉系キャベツ4月端境期出荷のための 冷蔵技術の開発

【背景・目的・成果】寒玉系キャベツは、4月中下旬になると内部に花芽が形成されて商品価値が失われるため、安定した出荷が困難です。そこで3月～4月上旬に収穫し、冷蔵することによって4月中下旬の端境期に出荷できる技術開発を行いました。

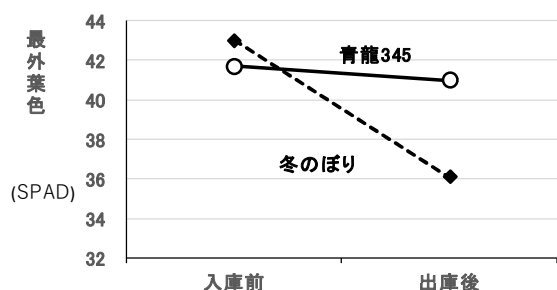


フィルム包装の有無が貯蔵後のキャベツの
しおれ程度に及ぼす影響(冷蔵1か月後の調査)
品種:「冬のぼり」, 冷蔵期間:3月27日～4月27日



0.04mm厚のポリエチレンフィルムで
覆って冷蔵する方法がよい

冷蔵温度は2℃とし、キャベツ5～6個を0.04mm厚ポリエチレンの袋に入れて密封し、コンテナに詰めれば、重量の減少やしおれを抑制できます。



品種の違いが入出庫時の最外葉色
の変化に及ぼす影響
入庫前3月23日、出庫後4月22日

収穫時期の異なるキャベツの4月下旬での品質比較

収穫日 (入庫日)	4月23日での品質の比較			
	黄化葉数 (枚)	糖度 (Brix)	芯長 (mm)	花蕾径 (mm)
3月22日	0.0	7.9	71.7	11.7
4月6日	0.0	7.4	86.7	16.0
4月23日	0.0	6.4	100.3	43.3

3月22日、4月6日収穫のものは2℃で冷蔵し、出庫後の
数値, 品種「青龍345」



「青龍345」

品種は「青龍345」が、冷蔵後も葉色が保持され、優れていました。
「青龍345」を使って3月下旬収穫して冷蔵したものや4月上旬収穫冷蔵、又は4月下旬収穫したものを比較すると、収穫時期が遅くなるほど糖度は低下し、芯は伸び、花蕾も発達することから、品質は3月下旬収穫して1か月冷蔵したものが最も優れていました。

【技術の活用】4月どりができる品種も育成が進められていますが、年により、花芽の発達が進むこともあるため、冷蔵経費はかかりますが、補完技術として冷蔵することで定量出荷を図ります。



兵庫県
Hyogo Prefecture

兵庫県立農林水産技術総合センター
淡路農業技術センター

研究成果紹介
動画サイト

