5　クリの長期品質保持のための貯蔵方法

ねらいと成果

クリに求められる品質は、大果、良食味である。しかし、つやのある鬼皮の外観からうけるイメージと異なり、クリの品質は著しく低下しやすい。ここでは、貯蔵温度と包装資材を変えて長期品質保持のための貯蔵方法を検討した。

その結果、果実重の減量やかびの発生、食味等の点から、クリを１～３か月間貯蔵する方法として、温度は２℃、資材には鮮度保持袋やポリ袋の使用が適当であった。

内　容

供試果実は、センター産の‘銀寄’２Ｌ級果実で、収穫時の９月27日から３か月間、２℃（湿度96.1％）及び５℃（同99.0％）の冷蔵庫で貯蔵した。また、供試資材は表1に示したものを用いた。

果実重の変化は、おおむね貯蔵期間が長いほど大きかった（表１）。２℃ではネット袋、コンバイン袋における減量が大きく、１か月後には10％以上となったが、ポリ袋、鮮度保持袋では３か月後でも２～３％の減量だった。逆にオガクズでは水分の吸収により重量が増加した。５℃でもほぼ同様の傾向であったが、ネット袋とコンバイン袋の減量は２℃より、湿度がやや高かった５℃で小さかった。なお、果実の減量が10％近くになると鬼皮のツヤが失われ、果肉の萎凋（いちょう）も明らかとなった。座におけるかびの発生は、貯蔵期間が長いほど増加し、温度では２℃より５℃がやや多く、資材では庫内の雑菌と接しやすいネット袋、コンバイン袋で比較的多かったが、ポリ袋や鮮度保持袋では少なかった。また、貯蔵３か月後の腐敗果率は、温度では５℃が高く、資材ではネット袋、コンバイン袋が高く、２℃のポリ袋と鮮度保持袋では認めなかった。生果実のBrixは、２℃では乾燥しやすいネット袋、コンバイン袋、不織布袋が比較的高く、オガクズは最も低く、５℃でも同様の傾向であった。蒸しグリの食味は、いずれの時期も２℃のネット袋が最も優り、オガクズはいずれの温度とも劣った。

以上、果実重の減量やかびの発生、食味等の点から、１～３か月の貯蔵では、温度は２℃、品質保持資材としてはポリ袋や鮮度保持袋が適当であった。

普及上の注意事項

品質保持には、果実の選別とともに、貯蔵庫内や資材を清潔に保つことも重要である。

水田　泰徳（農業技セ・園芸部）
（問い合わせ先：電話 0790-47-2424）

表2　貯蔵方法とクリ果実のBrix

貯蔵方法 温度	資材	貯蔵期間(月) 1	2	3
2℃	ネット袋	33.7	33.0	43.6
	コンバイン袋	28.3	29.5	30.4
	不織布袋	25.2	28.9	28.4
	ポリ袋	22.8	22.8	24.1
	鮮度保持ポリ袋	22.9	24.9	24.2
	オガクズ	21.4	21.2	20.4
5℃	ネット袋	25.4	33.0	29.4
	コンバイン袋	23.1	26.0	25.8
	ポリ袋	22.8	22.6	22.2
	オガクズ	20.0	19.5	20.1

表1　貯蔵方法とクリ果実の品質および食味

貯蔵方法 温度	資材	1か月後 果重変化率(%)	カビ発生度	食味	2か月後 果重変化率(%)	カビ発生度	食味	3か月後 果重変化率(%)	カビ発生度	腐敗果率(%)	食味
2℃	ネット袋	−16.6	±	3.0	−24.4	+	3.3	−28.1	++	6.3	3.8
	コンバイン袋	−10.2	+	2.7	−13.8	++	2.8	−15.9	++	2.9	3.0
	不織布袋	−8.9	+	2.9	−14.9	+	2.9	−16.4	+	3.1	3.1
	ポリ袋	−2.1	±	2.4	−2.8	+	3.0	−3.1	++	0.0	3.0
	鮮度保持袋	−1.1	±	2.4	−1.5	+	2.6	−1.6	+	0.0	3.1
	オガクズ	6.4	±	1.8	8.4	±	2.2	9.1	±	0.0	1.9
5℃	ネット袋	−3.0	+++	2.3	−7.6	++	2.7	−11.1	++	12.5	2.8
	コンバイン袋	−6.4	+++	2.3	−5.9	+++	3.0	−7.3	+++	12.1	2.9
	ポリ袋	−2.7	±	2.0	−2.6	±	2.7	−2.7	+	8.8	2.5
	オガクズ	5.2	±	1.6	6.4	±	1.9	6.6	±	4.2	1.9

注）ネット袋はビニロン製、不織布はタイベック農業用マルチシート（700AG）、ポリ袋は厚さ0.045mm、鮮度保持袋は鮮度保持剤練り込みポリ袋（ハイテックHCA、0.02mm）、オガクズは水分率約65％、果重変化率は貯蔵開始時に対して、かび発生度は－：無、±：微、＋：少、＋＋：中、＋＋＋：甚として評価、食味は１か月はネット袋、２及び３か月は２℃のポリ袋を３（基準）として、５：良い、４：やや良い、３：同等、２：やや劣る、１：劣るとして評価した、調査対象は１か月30人、２か月23人、３か月40人