

「但馬1号」(なしおとめ) 日持ち性

【背景・目的・成果】

ナシ新品種「但馬1号」は収穫後の日持ち性が明らかでないことから、熟度別に調査しました。適熟果実では常温で7日、低温で14日、完熟収穫では常温で3日、低温で9日程度販売可能な鮮度を保持できます。また、適熟果実を冷蔵後に常温に戻しても、急速な品質低下は見られず、12日冷蔵後でも常温で5日程度は販売可能でした。



日持ち性(常温)

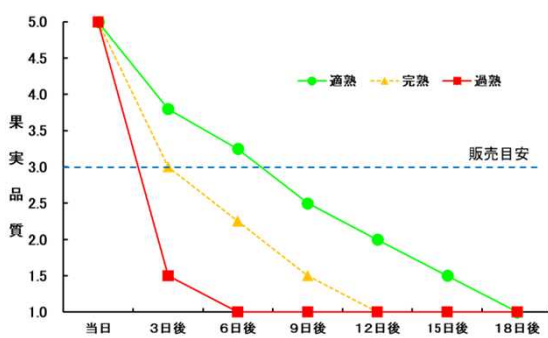


図1 なしおとめの日持ち性(25°C)
外観・果実硬度等による品質 (5: 収穫直後-3: 販売限界-1: 食味不可)

常温(25°C)流通では適熟で7日、完熟で3日、過熟で1日程度販売が可能です

日持ち性(低温)

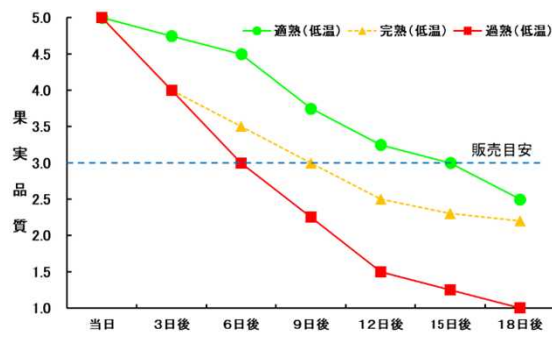


図2 なしおとめの日持ち性(2°C)
外観・果実硬度等による品質 (5: 収穫直後-3: 販売限界-1: 食味不可)

低温(2°C)流通では適熟で14日、完熟で9日、過熟で3日程度販売が可能です



写真 適熟果実における常温貯蔵中の着色 (25°C 12日後)

低温後の日持ち性

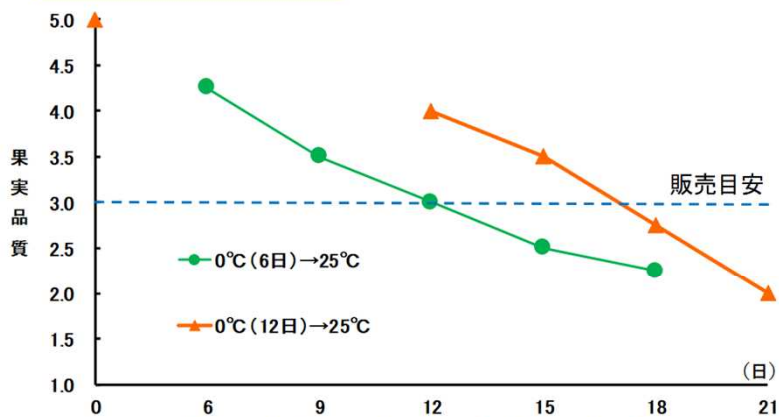


図3 但馬1号の冷蔵後の日持ち性(25°C)
外観・果実硬度等による品質 (5: 収穫直後-3: 販売限界-1: 食味不可)

低温(0°C)貯蔵後、常温で維持しても急速な品質低下はみられず、12日冷蔵後、常温で5日程度は販売可能です。

【技術の活用】

「但馬1号」の専用の収穫適期判定カラーチャートを用いて、熟度別に選別し、日持ち性を考慮して、販売先を変えるなどの対応が求められます。

