

# 収穫後の水分補給による ブドウ果房の鮮度保持

【背景・目的・成果】生産が拡大している「シャインマスカット」の販売期間延長による需要拡大のための鮮度保持方法を検討しました。その結果、収穫後の果房に水道水を充填した切り花用プラスチック容器を装着して冷蔵することにより、3か月程度の鮮度保持が可能でした。

## ‘フレッシュホルダー’による保存方法



糖度18以上、カラーチャート値3程度で収穫。青や緑の袋では9月中下旬頃。



障害果を除去後、果実袋を替え、軸を水切りし、水道水を満たしたフレッシュホルダーを装着(28ml、深さ2~3cm)。



コンテナ底に緩衝資材を敷き、穂軸が常に水中にあるように、果房やホルダーは斜め上向きに並べる。冷蔵は温度0~2℃、湿度90%程度。

ホルダー装着により果房の減量は3か月後でもわずかになります。

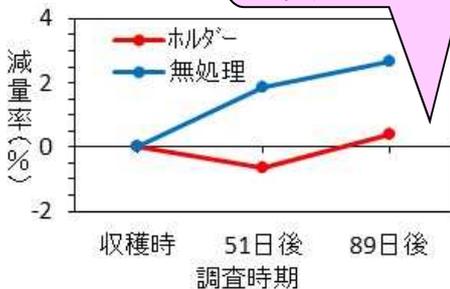


図1 果房の減量率

ホルダー装着により果軸の枯れ込みは3か月後でも抑えられます。

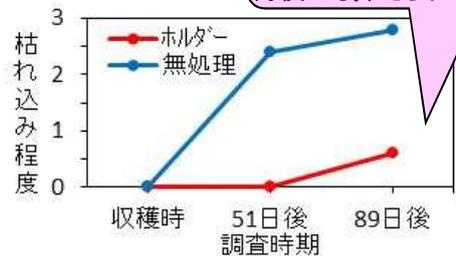


図2 果軸の枯れ込み程度  
無:0、少:1、中:2、甚:3

ホルダー装着果房は乾燥しないため糖度はやや低下する傾向。

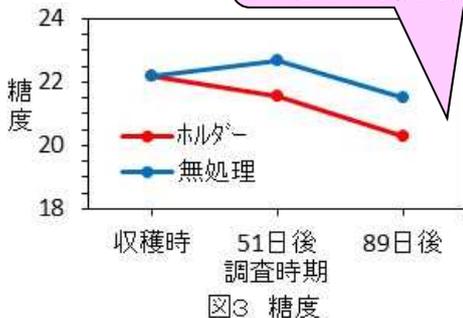


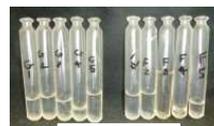
図3 糖度



片面果粒を除去した果房



**無処理区の果房**  
果軸が褐変し、脱粒しやすくなります。



51日後



89日後

**貯蔵中の給水量**  
収穫51日後で残量が10ml未満、89日後にはほぼなくなっていたことから、3か月貯蔵の場合、途中で軸を切り直し、再度満水にすると鮮度保持効果がより高まる可能性があります。

【技術の活用】貯蔵向けには未熟果房や過熟果房は避け、冷蔵庫の温湿度管理にも注意します。