

ブドウ「シャインマスカット」の低温貯蔵技術

農業研究部・果樹グループ

1. 研究の背景

ブドウ「シャインマスカット」は食味の良さと、皮ごと食べられる簡便性から全国的に注目されている。

貯蔵性が高いことも本品種の特徴であるが、貯蔵すると軸枯れが早く外観が大きく劣る欠点がある。

2. 研究成果の内容・普及のポイント

技術内容の説明文

発泡スチロールケース、給水ホルダー、パラフィンテープの利用により、5℃で外観を損なわずに12月までの貯蔵が可能に。



果房のままコンテナで貯蔵すると、腐敗は少ないが軸枯れが著しい。



果房を包装すると、軸枯れを防ぐ袋は貯蔵障害が発生し(左)、貯蔵障害を防ぐ袋は軸枯れが著しい(右)。



コンテナをポリ袋で密閉し加湿すると、軸枯れは抑制できるが、貯蔵障害の発生が著しい。

つまり...

湿度を上げると、軸枯れは抑制できるが貯蔵障害が発生し、湿度を下げると、貯蔵障害は抑制できるが軸枯れが発生する。

そこで...

発泡スチロール容器で結露(過湿状態)を防ぎ、給水ホルダーとパラフィンテープにより軸枯れを防いだ。



主軸にパラフィンテープを巻き、主軸先端に給水ホルダーを装着。



底部にフルーツネットを敷いた約20ℓの発泡スチロールケースに5房入れ、5℃に設定した通風式冷蔵庫内で貯蔵開始(2013.9.9)。



貯蔵障害の発生はほとんど認められず、軸枯れも同時に抑制することができた。果梗部も新鮮な状態に(2013.12.12)。

※貯蔵に使用する果房は、肥大良好な果房を満開後90～100日前後に収穫したものをを用いること。

3. 期待される効果

農業団体が一般的に所有している通風式大型冷蔵庫で、年末需要に対応するための貯蔵が可能となる。

4. 担当機関連絡先

農業研究部 果樹グループ ナシ・ブドウチーム

TEL: 0978-37-0149

住所: 宇佐市大字北宇佐65