

カキ「太秋」、「平核無」の日持ち性

[要約]

「太秋」の常温での日持ち性は、外観・感触による軟化程度で判断した場合、収穫後 9 日程度である。樹上脱渋処理した「平核無」の常温での日持ち性は、外観・感触による軟化程度で判断した場合、収穫後 12 日程度である。

農業総合センター園芸研究所	平成25年度	成果区分	技術情報
---------------	--------	------	------

1. 背景・ねらい

近年、甘ガキ「太秋」は大果で食味が優れていることから生産者の関心が高く、徐々に導入が進んでおり、直売による販売を中心に一部でブランド化による差別化販売の動きがみられる。また、渋ガキ「平核無」は県北地域において樹上脱渋技術の導入により産地ブランド化が図られ、差別化販売が展開されている。

このような産地ブランド品目として推進するためには、品質重視の生産・販売が重要であり、品質保持期間は必要な商品情報のひとつである。

そこで、「太秋」および樹上脱渋処理した「平核無」について、収穫後日数が果実品質に及ぼす影響と日持ち性を検討する。

2. 成果の内容・特徴

- 1) 「太秋」は、収穫後の日数経過とともに果皮色値のわずかな上昇がみられ、硬度が収穫 7 日後からやや低下する(表 1)。糖度は収穫後の日数経過による影響は認められず、食味は収穫 15 日後までほぼ良好である(表 1)。
- 2) 「太秋」の食感(サクサク感)は、収穫後日数の経過とともに低下し、収穫 5 日後からやや食感が低下する果実が発生し、収穫 9 日後からは明らかに食感が低下する果実が 30%みられる(図 1 左)。外観および手で軽く触った感触から判断できる明らかな軟化果実は、収穫 9 日後まではみられないが、収穫 12 日後には 40%みられる(図 1 右)。
- 3) 樹上脱渋処理した「平核無」は、収穫後の日数経過とともに果皮色値のわずかな上昇がみられ、硬度が収穫 15 日後からやや低下する(表 1)。糖度は収穫後の日数経過による影響は認められず、食味は収穫 20 日後までほぼ良好である(表 1)。
- 4) 樹上脱渋処理した「平核無」の食感(カリカリ感)は、収穫後 9 日からやや低下する果実が発生し、収穫 20 日後で明らかに食感が低下する果実が 30%みられる(図 2 左)。外観および手で軽く触った感触から判断できる明らかな軟化果実は、収穫 12 日後まではみられないが、収穫 15 日後に 10%みられる(図 2 右)。

3. 成果の活用面・留意点

- 1) 「太秋」および「平核無」の収穫は 11 月 13 日に行い、調査期間中はコンテナに入れて倉庫内に常温で保管した。果実付近の温度は平均 9.5℃、最高 17.0℃、最低 3.4℃である。
- 2) 「太秋」果実は、9 月 10 日に袋かけ(カキ専用白色果実袋)を行い、果実汚損が無いものから軽度のものを供試した。
- 3) 「平核無」の樹上脱渋処理は、9 月 20 日にポリ袋(規格 No. 11)に脱渋用固形アルコールを 1 個(3g)入れ、輪ゴム(規格 No. 16)を二重にかけてヘタを出してポリ袋をかけた。9 月 23 日にポリ袋の底を切り、固形アルコールを取り除いた。スカート状になったポリ袋は果面保護として、かつ脱渋果実の目印として収穫まで被覆した。

4. 具体的データ

表1 「太秋」、「平核無」の収穫後日数と果実品質（平成25年）

品種	区	果重 g	果皮色値 ¹⁾			硬度 kg	糖度 Brix%	食味値 ²⁾
			頂部(収穫直後)	赤道部(収穫直後)	底部			
太秋	収穫直後	432	5.9 (-)	5.2 (-)	4.8	1.2	16.0	1.9
	3日後	418	6.0 (6.0)	5.4 (5.2)	4.9	1.3	15.5	2.0
	5日後	442	6.3 (5.9)	5.4 (5.2)	4.8	1.2	15.7	2.0
	7日後	423	6.6 (6.0)	5.8 (5.4)	5.3	1.1	15.5	2.0
	9日後	425	6.7 (6.0)	6.1 (5.2)	5.8	1.1	15.6	2.0
	12日後	417	6.8 (5.9)	6.3 (5.1)	6.0	1.0	15.3	1.9
	15日後	420	6.6 (5.9)	6.0 (5.2)	5.7	0.8	16.3	1.8
	20日後	408	-	-	-	-	-	1.4
平核無	収穫直後	311	7.5 (-)	7.3 (-)	7.1	2.3	14.5	2.0
	5日後	322	7.5 (7.5)	7.3 (7.3)	7.1	2.4	14.3	2.0
	7日後	315	7.8 (7.5)	7.4 (7.2)	7.3	2.3	14.3	2.0
	9日後	314	8.0 (7.5)	7.4 (7.3)	7.4	2.0	14.9	2.0
	12日後	299	7.9 (7.3)	7.7 (7.2)	7.6	1.9	14.5	2.0
	15日後	299	7.9 (7.5)	7.7 (7.3)	7.7	1.6	14.8	1.9
	20日後	302	8.0 (7.4)	7.8 (7.2)	7.7	1.1	14.6	1.9

注1) 果皮色値は「太秋」がカキ用果実カラーチャート値、「平核無」が平核無用果実カラーチャート値である。

収穫直後の果実を頂部果皮色により達観で揃え、各試験区の果皮色が均一になるように区分した。

注2) 食味値は、0:不良、1:普通、2:良好で区分した10果の平均値である。

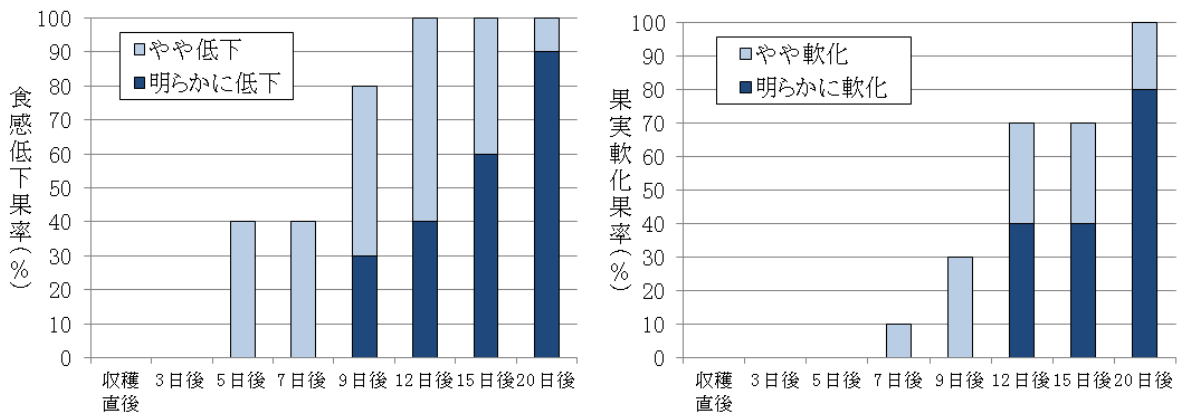


図1 「太秋」の収穫後日数と食感低下果率および果実軟化果率との関係（平成25年）

注) 食感(サクサクした食感)は果実10果を食し、収穫直後と同等・やや低下・明らかに低下の3段階で区分した。

果実軟化は果実10果を外観および手で軽く触った感触により、軟化していない、やや軟化しているが商品価値はある、明らかに軟化し商品価値が無い、の3段階で区分した。

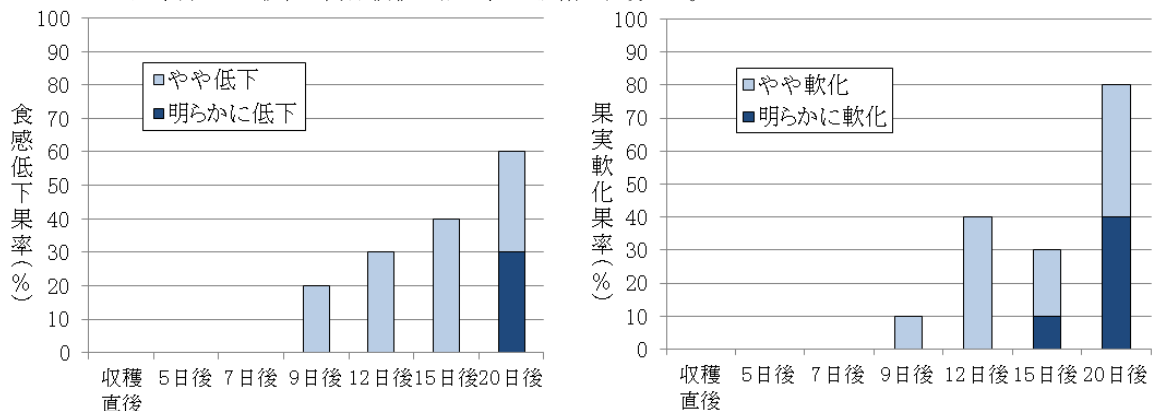


図2 樹上脱渋処理した「平核無」の収穫後日数と食感低下果率および果実軟化果率との関係（平成25年）

注) 食感および果実軟化の評価区分は図1の「太秋」と同じ。ただし、食感はこちらとした食感とした。

5. 試験課題名・試験期間・担当研究室

果樹推奨品種の決定と生態収量予測・平成20年度～・果樹研究室